叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 1 个章节

1. 派对糖果(party Sweets) 000001

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

派对糖果(Party sweets)
第1/1页

“ ['pɑːti] [swiːts]
“ PARTY SWEETS
“ 派对 糖果

“派对甜点”

” [baɪ]['meəri] [bleɪk]
” By Mary Blake
” 经过 玛丽 布莱克

玛丽·布莱克

[siː] - - — ['laɪθəʊ; 'lɪθ-][ɪn][juː] . [es] . [ə; eɪ] .
C - 168 — Litho in U . S . A .
C - - — 石版印刷 在 U . S . 一个 .

C-168—美国印刷

['kɒpiraɪt] - [kɑː'neɪʃn] ['kʌmpəni] , [lɔːs] ['ændʒələs] , California2
Copyright 1960 Carnation Company , Los Angeles , California2
版权 - 康乃馨 公司 , 洛杉矶 洛杉矶 , California2

版权所有 1960 年，加利福尼亚州洛杉矶康乃馨公司[2]

['kændɪz]
Candies
糖果

糖果

[meɪk] ['kændɪz] [kriːm] - [smuːð] [wɪð] [tə'deɪz] [kɑː'neɪʃn] — [ðə; ði] [mɪlk] [juː; jʊ] [kæn; kən] [juːz] [laɪk]
Make candies cream - smooth with today's Carnation — the milk you can use like
制作 糖果 奶油 - 光滑的 和 今天的 康乃馨 — 这 牛奶 你 能 使用 喜欢
[kriːm] , [wɪð] ½ [ðə; ði] [fæt] ['kæləriz] !
cream , with ½ the fat calories !
奶油 , 和 ½ 这 胖的 卡路里 !

使用今天的雀巢牛奶，让糖果口感如奶油般顺滑——这种牛奶可以像奶油一样使用，但脂肪卡路里只有奶油的一半！

[ðə; ði] [pruːf] [ɒv; əv] [gʊd] ['kændi][ɪz][ɪn][ɪts]['tekstʃə(r)] .
The proof of good candy is in its texture .
这 证明 的 好的 糖果 是 在 它是 质地 .

好糖果的品质体现在口感上。

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['kriːmi] - [smuːð] , [nɒt] [kɔːs] [ɔː(r)]['grænjələ(r)] .
It should be creamy - smooth , not coarse or granular .
它 应该 是 奶油状 - 光滑的 , 不是 粗 或者 粒状 .

它应该质地细腻柔滑，而不是粗糙或颗粒状。

[kriːm] [ɪt'self] ['kʊd(ə)nt] [meɪk] ['kændi] ['smuːðə(r)] [ðæn; ðən] [kɑː'neɪʃn] [dʌz] — [wɪð] ½ [ðə; ði][fæt]
Cream itself couldn't make candy smoother than Carnation does — with ½ the fat
奶油 本身 不能 制作 糖果 更平滑 比 康乃馨 做 — 和 ½ 这 胖的
['kæləriz] [ɒv; əv] [kriːm] !
calories of cream !
卡路里 的 奶油 !

奶油本身都无法使糖果比雀巢糖果更顺滑——而且脂肪和卡路里含量只有奶油的一半！

[kɑː'neɪʃn] [lʊks] [laɪk] [kriːm] , [kʊks] [laɪk] [kriːm] , ['iːv(ə)n] [wɪps] !
Carnation looks like cream , cooks like cream , even whips !
康乃馨 看起来 喜欢 奶油 , 厨师 喜欢 奶油 , 甚至 鞭子 !

康乃馨看起来像奶油，烹饪方式也像奶油，甚至可以打发！

[æn; ən] [ɪkˈskluːsɪv] [ˈmeθəd] [ɒv; əv] [ɪˌvæpəˈreɪʃ(ə)n] [ˈsləʊli] [rɪˈmuːvz] [ˈəʊnli] [ˈwɔːtə(r)] , [æt; ət] [ləʊ]

An	exclusive	method	of	evaporation	slowly	removes	only	water	,	at	low
一个	独家的	方法	的	蒸发	缓慢地	移除	仅有的	水	,	在	低的

[ˈtemprətʃə(r)] .

temperature	.
温度	.

一种独特的蒸发方法，在低温下缓慢地只去除水分。

[ðɪs] [ləʊ] - [hiːt] [ˈmeθəd] [gɪvz] [kɑːˈneɪʃn] [ðə; ði] [kənˈsɪstənsi] [ɒv; əv] [rɪtʃ] [kriːm] — [wɪð] ½ [ðə; ði]

This	low	-	heat	method	gives	Carnation	the	consistency	of	rich	cream	—	with	½	the
这	低的	-	热	方法	给予	康乃馨	这	一致性	的	富有的	奶油	—	和	½	这

[fæt] [ˈkæləriz] ,

fat	calories	,
胖的	卡路里	,

这种低温加热法使雀巢奶粉拥有浓稠奶油般的质地，而脂肪和卡路里含量却只有奶油的一半。

[ænd; ənd] [æt; ət] ½ [ðə; ði] [kɒst] !

and	at	½	the	cost	!
和	在	½	这	成本	!

而且价格只有一半!

[ˈpiːnʌt] [ˈklʌstəz]

Peanut	Clusters
花生	集群

花生块

— [meɪks] [əˈbaʊt] 3½ [ˈdʌz(ə)n]

—	Makes	about	3½	dozen
—	制作	关于	3½	打

—大约可做3.5打

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈfɜːmli] [pækt] [laɪt] [braʊn] [ˈʃʊgə(r)]

2	cups	firmly	packed	light	brown	sugar
2	杯子	牢牢	包装	光	棕色的	糖

杯压实的浅棕糖

⅔ [kʌp] ([smɔːl] [kæn; kən]) [ˌʌndaɪˈluːtɪd; ˌʌndaɪˈljuːtɪd] [kɑːˈneɪʃn] [ɪˈvæpəreɪtɪd] [mɪlk]

⅔	cup	(	small	can	)	undiluted	Carnation	Evaporated	Milk
⅔	杯子	(	小的	能	)	未稀释的	康乃馨	蒸发	牛奶

⅔ 杯（小罐）未稀释的雀巢淡奶

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]

1	teaspoon	vanilla
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

½ [kʌp] [ˈpiːnʌt] [ˈbʌtə(r)]

½	cup	peanut	butter
½	杯子	花生	黄油

半杯花生酱

1½ [kʌps] (6¼ - [aʊns] [kæn; kən]) [tʃɒpt] [ˈpiːnʌts]

1½	cups	(	6¼	-	ounce	can	)	chopped	peanuts
1½	杯子	(	6¼	-	盎司	能	)	切碎	花生

1.5 杯（6.25 盎司罐装）切碎的花生

[mɪks] [ˈʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [kɑːˈneɪʃn] [ˈθʌrəli] [ɪn] [ə; eɪ] [ˌtuːˈtuː] - [kwɔːt] [ˈsɔːspən] .

Mix	sugar	and	Carnation	thoroughly	in	a	2	-	quart	saucepan	.
混合	糖	和	康乃馨	彻底	在	一个	2	-	夸脱	平底锅	.

在一个2夸脱的平底锅中将糖和雀巢香精充分混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl]['əʊvə(r)] [haɪ] [hiːt] .

Bring	**to**	**a**	**rolling**	**boil**	**over**	**high**	**heat**	**.**
带来	到	一个	滚动	熬	超过	高的	热	.

大火煮沸。

[rɪ'djuːs] [hiːt] [tuː; tə] ['miːdiəm] .

Reduce	**heat**	**to**	**medium**	**.**
减少	热	到	中等的	.

把火调至中火。

[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Boil	**for**	**5**	**minutes**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
熬	为了	5	分钟	,	搅拌	不断地	.

煮沸5分钟，不断搅拌。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] .

Remove	**from**	**heat**	**.**
消除	从	热	.

离火。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] , ['piːnʌt] ['bʌtə(r)][ænd; ənd] ['piːnʌts] .

Add	**vanilla**	**,**	**peanut**	**butter**	**and**	**peanuts**	**.**
添加	香草	,	花生	黄油	和	花生	.

加入香草精、花生酱和花生。

[biːt] [ʌn'tɪl] [wel] - [mɪkst] .

Beat	**until**	**well**	**-**	**mixed**	**.**
打	直到	出色地	-	混合	.

搅拌至充分混合。

[drɒp] ['kændi] ['ræpɪdli][frɒm; frəm][ə; eɪ] ['tiːspuːn] ['ɒntə][ə; eɪ] ['bʌtəd] ['kʊki] [ʃiːt] .

Drop	**candy**	**rapidly**	**from**	**a**	**teaspoon**	**onto**	**a**	**buttered**	**cookie**	**sheet**	**.**
降低	糖果	快速	从	一个	茶匙	到	一个	涂黄油的	曲奇饼	床单	.

用茶匙将糖果迅速滴到涂了黄油的烤盘上。

[kuːl] .

Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[juːz][ə; eɪ]['kændi] [θə'mɒmɪtə(r)] [tuː; tə] [teɪk] [ðə; ðɪ] ['geswɜːk] [aʊt][ɒv; əv]['kændi] - ['meɪkɪŋ] [wen]

Use	**a**	**candy**	**thermometer**	**to**	**take**	**the**	**guesswork**	**out**	**of**	**candy**	**-**	**making**	**when**
使用	一个	糖果	温度计	到	拿	这	猜测	出去	的	糖果	-	制作	什么时候

['kʊkɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][spə'sɪfɪk] ['temprətʃə(r)] .

cooking	**to**	**a**	**specific**	**temperature**	**.**
烹饪	到	一个	具体的	温度	.

使用糖果温度计可以避免在制作糖果时因温度控制不当而造成的误差。

['tʃɒklət] [bɒn][bɑːnz]

Chocolate	**Bon**	**Bons**
巧克力	邦	邦斯

巧克力糖果

[swiːt] - [tuːθ] ['feɪvərɪt] . . .

Sweet	**-**	**tooth**	**favorite**	**.**	**.**	**.**
甜的	-	齿	最喜欢的	.	.	.

甜食爱好者的最爱.....

[kɑː'neɪʃn] [kiːps] [ðem; ðəm] ['kriːmi] [lɒŋgə(r)] . . . .

Carnation	**keeps**	**them**	**creamy**	**longer**	**.**	**.**	**.**	**.**
康乃馨	保持	他们	奶油状	更长	.	.	.	.

康乃馨能使它们保持奶油状的时间更长.....

— [meɪks] [ə'baʊt] [θri:]['dʌz(ə)n][wʌn] - [ɪntʃ] [bɒn][bɑ:nz]
— **Makes** **about** **3** **dozen** **1** **-** **inch** **bon** **bons**
— 制作 关于 3 打 1 - 英寸 邦 邦斯

—大约可以做36个1英寸的巧克力糖

½ [kʌp]['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)]
½ **cup** **granulated** **sugar**
½ 杯子 颗粒状 糖

半杯砂糖

½ [kʌp] ['sɪftɪd] [ɔ:l] - ['pɜ:pəs] ['flaʊə(r)]
½ **cup** **sifted** **all** **-** **purpose** **flour**
½ 杯子 筛过的 全部 - 目的 面粉

半杯过筛的中筋面粉

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtə(r)]
2 **tablespoons** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] [ˌʌndaɪ'lu:tɪd; ˌʌndaɪ'lju:tɪd] [kɑ:'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
1 **cup** **undiluted** **Carnation** **Evaporated** **Milk**
1 杯子 未稀释的 康乃馨 蒸发 牛奶

杯未稀释的雀巢淡奶

[wʌn] [kʌp] ([sɪks] - [aʊns] ['pækɪdʒ]) ['semi] - [swi:t] ['tʃɒklət] ['pi:sɪz]
1 **cup** **(** **6** **-** **ounce** **package** **)** **semi** **-** **sweet** **chocolate** **pieces**
1 杯子 (6 - 盎司 包裹) 半 - 甜的 巧克力 件

杯（6 盎司包装）半甜巧克力块

[wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
1 **cup** **chopped** **nuts**
1 杯子 切碎 坚果

杯切碎的坚果

[wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[kəm'baɪn] [ɔ:l] [ɪn'gri:diənts] [ɪk'sept] [nʌts] [ænd; ənd] [və'nɪlə] [ɪn] ['sɔ:spən] ['əʊvə(r)] ['mi:diəm] [hi:t] .
Combine **all** **ingredients** **except** **nuts** **and** **vanilla** **in** **saucepan** **over** **medium** **heat** **.**
结合 全部 原料 除了 坚果 和 香草 在 平底锅 超过 中等的 热 .

除了坚果和香草精之外，将所有食材放入平底锅中，用中火加热。

['stɜ:rɪŋ] ['kɒnstəntli] , [kʊk] [ʌn'tɪl] ['veri] [θɪk] ([ə'baʊt] - [tu:; tə] - ['mɪnɪts]) .
Stirring **constantly** **,** **cook** **until** **very** **thick** **(** **about** **10** **to** **12** **minutes** **)** **.**
搅拌 不断地 , 厨师 直到 非常 厚的 (关于 - 到 - 分钟) .

不断搅拌，煮至非常浓稠（约 10 至 12 分钟）。

[tʃɪl] [ə'baʊt] [wʌn] ['aʊə(r)] .
Chill **about** **one** **hour** **.**
寒意 关于 一 小时 .

冷却约一小时。

[drɒp] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)][frɒm; frəm] ['tiːspuːn] ['ɪntuː] [tʃɒpt] [nʌts] .

Drop	**chocolate**	**mixture**	**from**	**teaspoon**	**into**	**chopped**	**nuts**	**.**
降低	巧克力	混合物	从	茶匙	进入	切碎	坚果	.

将巧克力混合物用茶匙舀入切碎的坚果中。

[rəʊl]['ɪntuː] [smɔːl] [bɔːlz] , [ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌn'tɪl] [sɜːvd] .

Roll	**into**	**small**	**balls**	**,**	**and**	**chill**	**until**	**served**	**.**
卷	进入	小的	球	,	和	寒意	直到	服务	.

搓成小球，冷藏至食用。

[kriːm] [pɹ'eɪlaɪnz]

Cream	**Pralines**
奶油	果仁糖

奶油果仁糖

— [meɪks] - [tuː; tə] - ['pætiz]

—	**Makes**	**20**	**to**	**24**	**patties**
—	制作	-	到	-	肉饼

—可制作20至24个肉饼

[wʌn] [kʌp] ['fɜːmli] [pækt] [dɑːk] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**firmly**	**packed**	**dark**	**brown**	**sugar**
1	杯子	牢牢	包装	黑暗的	棕色的	糖

杯压实的深红糖

[wʌn] [kʌp] ['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**granulated**	**sugar**
1	杯子	颗粒状	糖

杯砂糖

⅔ [kʌp] ([smɔːl] [kæn; kən]) [ˌʌndaɪ'luːtɪd; ˌʌndaɪ'ljuːtɪd] [kɑː'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

⅔	**cup**	**(**	**small**	**can**	**)**	**undiluted**	**Carnation**	**Evaporated**	**Milk**
⅔	杯子	(	小的	能	)	未稀释的	康乃馨	蒸发	牛奶

⅔ 杯（小罐）未稀释的雀巢淡奶

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

½	**teaspoon**	**vanilla**
½	茶匙	香草

½茶匙香草精

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['piːkən] [hɑːvz]

2	**cups**	**pecan**	**halves**
2	杯子	胡桃	一半

杯半颗山核桃

[mɪks] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [kɑː'neɪʃn] ['θʌrəli] [ɪn][ˌtuː'tuː] - [kwɔːt] ['sɔːspən] .

Mix	**sugars**	**and**	**Carnation**	**thoroughly**	**in**	**2**	**-**	**quart**	**saucepan**	**.**
混合	糖	和	康乃馨	彻底	在	2	-	夸脱	平底锅	.

将糖和雀巢牌调味料在 2 夸脱的平底锅中充分混合。

[kʊk] ['əʊvə(r)] ['miːdiəm] [hiːt] [tuː; tə] [spʊft] [bɔːl] [steɪdʒ] (234° [ef] .) , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Cook	**over**	**medium**	**heat**	**to**	**soft**	**ball**	**stage**	**(**	**234°**	**F**	**.**	**)**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
厨师	超过	中等的	热	到	柔软的	球	阶段	(	234°	F	.	)	,	搅拌	不断地	.

用中火煮至软球阶段（234°F），不断搅拌。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] .

Remove	**from**	**heat**	**.**
消除	从	热	.

离火。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd][pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] .

Add	**vanilla**	**and**	**pecans**	**.**
添加	香草	和	山核桃	.

加入香草精和山核桃。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] ([wʌn] [tuː; tə] [ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts]) .

Stir	until	mixture	begins	to	thicken	(	1	to	2	minutes	)	.
搅拌	直到	混合物	开始	到	加厚	(	1	到	2	分钟	)	.

搅拌至混合物开始变稠（1至2分钟）。

[drɒp] ['kændi] ['ræpɪdli] [frɒm; frəm] ['teɪblspuːn] ['ɒntə] [wæks] ['peɪpə(r)] [ɔː(r)] ['bʌtəd] ['kʊki] [ʃiːt] [tuː; tə] [fɔːm] ['pætiz] .

Drop	candy	rapidly	from	tablespoon	onto	wax	paper	or	buttered	cookie	sheet	to	form	patties	.
降低	糖果	快速	从	汤匙	到	蜡	纸	或者	涂黄油的	曲奇饼	床单	到	形式	肉饼	.

将糖果迅速从汤匙滴到蜡纸或涂了黄油的烤盘上，做成小饼。

[ɪf] ['kændi] [bɪ'kʌmz] [tuː] [stɪf] [æt; ət] [ðə; ði] [lɑːst] [tuː; tə] [drɒp] ,

If	candy	becomes	too	stiff	at	the	last	to	drop	,
如果	糖果	变成	也	僵硬的	在	这	最后的	到	降低	,

如果糖果在最后变得太硬而无法掉落，

[stɜː(r)] [ɪn] [wʌn] [ɔː(r)] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)] . [θriː]

stir	in	one	or	two	tablespoons	of	hot	water	.	3
搅拌	在	一	或者	二	汤匙	的	热的	水	.	3

加入一两汤匙热水搅拌。3

[kwɪk] ['tʃɒklət] [fʌdʒ]

Quick	Chocolate	Fudge
快的	巧克力	做傻事

快速巧克力软糖

[ðə; ði] [njuːɪst] [θɪŋ] [ɪn] [fʌdʒ] . . . [kwɪk] , ['iːzi] , [feɪlpruːf] . . . .

The	newest	thing	in	fudge	.	.	.	quick	,	easy	,	failproof	.	.	.	.
这	最新	事物	在	做傻事	.	.	.	快的	,	简单的	,	故障	.	.	.	.

最新款软糖……快速、简单、零失败……

[ɪn'griːdiənts] ['tʃɪldrənz] [fʌdʒ] ['fæməli] [fʌdʒ] ['pɑːti] [ɔː(r)] [gɪft] [fʌdʒ]

Ingredients	Children's	Fudge	Family	Fudge	Party	or	Gift	Fudge
原料	孩子们的	做傻事	家庭	做傻事	派对	或者	礼物	做傻事

配料 儿童软糖 家庭软糖 派对软糖或礼品软糖

- [wʌn] - [ɪntʃ] [skˈweəz] [əˈbaʊt] [ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [əˈbaʊt] [faɪv] [paʊndz]

16	1	-	inch	squares	About	2	pounds	About	5	pounds
-	1	-	英寸	正方形	关于	2	磅	关于	5	磅

16 个 1 英寸见方的方块，约 2 磅，约 5 磅

['bʌtə(r)] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ⅓ [kʌp]

Butter	1	tablespoon	2	tablespoons	⅓	cup
黄油	1	汤匙	2	汤匙	⅓	杯子

黄油 1 汤匙 2 汤匙 ⅓ 杯

[ˌʌndaɪ'luːtɪd; ˌʌndaɪ'ljuːtɪd] [kɑː'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk] ½ [kʌp] ⅔ [kʌp] ([smɔːl] [kæn; kən]) 1⅓ [kʌps] ([lɑːdʒ] [kæn; kən])

Undiluted	Carnation	Evaporated	Milk	½	cup	⅔	cup	(	small	can	)	1⅓	cups	(	large	can	)
未稀释的	康乃馨	蒸发	牛奶	½	杯子	⅔	杯子	(	小的	能	)	1⅓	杯子	(	大的	能	)

未稀释的雀巢淡奶 ½ 杯 ⅔ 杯（小罐） 1⅓ 杯（大罐）

['ʃʊgə(r)] [wʌn] [kʌp] 1⅓ [kʌps] 4½ [kʌps]

Sugar	1	cup	1⅓	cups	4½	cups
糖	1	杯子	1⅓	杯子	4½	杯子

糖 1 杯 1⅓ 杯 4½ 杯

[sɔ:lt] ¼ ['ti:spu:n] ½ ['ti:spu:n] [wʌn] ['ti:spu:n]

Salt	¼	teaspoon	½	teaspoon	1	teaspoon
盐	¼	茶匙	½	茶匙	1	茶匙

盐 ¼ 茶匙 ½ 茶匙 1 茶匙

[mˈɑ:ʃmɛlˌəʊz] ([daɪst]) - - ([fɔ:r][ˌəʊ ˈzed] .) - ([eit][ˌəʊ ˈzed] .)

Marshmallows	(	diced	)	12	16	(	4	oz	.)	32	(	8	oz	.)
棉花糖	(	切丁	)	-	-	(	4	盎司	.)	-	(	8	盎司	.)

棉花糖（切丁）12 16（4盎司）32（8盎司）

['semi] - [swi:t] ['tʃɒklət] ['pi:sɪz] [wʌn] [kʌp] ([sɪks][ˌəʊ ˈzed] .)

Semi	-	sweet	chocolate	pieces	1	cup	(	6	oz	.)
半	-	甜的	巧克力	件	1	杯子	(	6	盎司	.)

半甜巧克力块 1 杯（6 盎司）

1½ [kʌps] [fɔ:r] [kʌps]

1½	cups	4	cups
1½	杯子	4	杯子

1.5 杯 4 杯

[vəˈnɪlə] ½ ['ti:spu:n] [wʌn] ['ti:spu:n] [wʌn] ['teɪblspu:n]

Vanilla	½	teaspoon	1	teaspoon	1	tablespoon
香草	½	茶匙	1	茶匙	1	汤匙

香草精 ½ 茶匙 1 茶匙 1 汤匙

[tʃɒpt] [nʌts] ¼ [kʌp] ½ [kʌp] 1½ [kʌps]

Chopped	nuts	¼	cup	½	cup	1½	cups
切碎	坚果	¼	杯子	½	杯子	1½	杯子

碎坚果 ¼ 杯 ½ 杯 1½ 杯

['kʊkɪŋ] [taɪm] [θri:] ['mɪnɪts] [faɪv][tu:; tə][sɪks] ['mɪnɪts] ['sɛvən][tu:; tə][eit] ['mɪnɪts]

Cooking	Time	3	minutes	5	to	6	minutes	7	to	8	minutes
烹饪	时间	3	分钟	5	到	6	分钟	7	到	8	分钟

烹饪时间：3分钟、5至6分钟、7至8分钟

['stɜ:rɪŋ] [taɪm] [əˈbaʊt] ½ ['mɪnɪt] [wʌn][tu:; tə][ˌtu:ˈtu:] ['mɪnɪts] [ˌtu:ˈtu:][tu:; tə][θri:] ['mɪnɪts]

Stirring	Time	About	½	minute	1	to	2	minutes	2	to	3	minutes
搅拌	时间	关于	½	分钟	1	到	2	分钟	2	到	3	分钟

搅拌时间：约半分钟；1至2分钟；2至3分钟

[pæn] [saɪz] [eit] - [ɪntʃ] [skweə(r)][naɪn] - [ɪntʃ] [skweə(r)][ˌtu:ˈtu:][naɪn] - [ɪntʃ] [skˈweəz]

Pan	Size	8	-	inch	square	9	-	inch	square	2	9	-	inch	squares
平底锅	尺寸	8	-	英寸	正方形	9	-	英寸	正方形	2	9	-	英寸	正方形

烤盘尺寸：8英寸正方形、9英寸正方形、2个9英寸正方形

[kəmˈbaɪn] ['bʌtə(r)] , [ˌʌndaɪˈlu:tɪd; ˌʌndaɪˈlju:tɪd] [kɑ:ˈneɪʃn] , ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][sɔ:lt][ɪn] ['sɔ:spən] ['əʊvə(r)]

Combine	butter	,	undiluted	Carnation	,	sugar	and	salt	in	saucepan	over
结合	黄油	,	未稀释的	康乃馨	,	糖	和	盐	在	平底锅	超过

['mi:diəm] [hi:t] .

medium	heat	.
中等的	热	.

用中火将黄油、未稀释的雀巢香精、糖和盐放入平底锅中混合。

[əˈlaʊ] [tu:; tə] [kʌm] [tu:; tə][bɔɪl] .

Allow	to	come	to	boil	.
允许	到	来	到	熬	.

煮沸。

[kʊk] [fɔ:(r); fə(r)][taɪm]['ɪndəˌkeɪtɪd] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Cook	for	time	indicated	,	stirring	constantly	.
厨师	为了	时间	表明的	,	搅拌	不断地	.

按照指示的时间烹煮，并不断搅拌。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] , [stɜː(r)][ɪn] [daɪst] [m'ɑːʃmɛlˌəʊz] , ['tʃɒklət] , [və'nɪlə] [ænd; ənd] [tʃɒpt]
Remove **from** **heat** **,** **stir** **in** **diced** **marshmallows** **,** **chocolate** **,** **vanilla** **and** **chopped**
消除 从 热 , 搅拌 在 切丁 棉花糖 , 巧克力 , 香草 和 切碎
[nʌts] .
nuts **.**
坚果 .

从火上移开，拌入切丁的棉花糖、巧克力、香草精和碎坚果。

[stɜː(r)] ['vɪgərəsli] [fɔː(r); fə(r)] [taɪm] ['ɪndəˌkeɪtɪd] ([ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [m'ɑːʃmɛlˌəʊz] [ɑː(r); ə(r)] [kəm'pliːtli] ['meltɪd]
Stir **vigorously** **for** **time** **indicated** **(** **or** **until** **marshmallows** **are** **completely** **melted**
搅拌 大力 为了 时间 表明的 (或者 直到 棉花糖 是 完全地 融化
[ænd; ənd] ['blendɪd]) .
and **blended** **)** **.**
和 混合) .

用力搅拌指定时间（或直至棉花糖完全融化并混合均匀）。

[pɔː(r)]['ɪntuː] ['bʌtəd] [pæn][ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [kuːl] .
Pour **into** **buttered** **pan** **and** **allow** **to** **cool** **.**
倒 进入 涂黄油的 平底锅 和 允许 到 凉爽的 .

倒入抹了黄油的平底锅中，待其冷却。

[kʌt] ['ɪntuː] [sk'weəz] .
Cut **into** **squares** **.**
切 进入 正方形 .

切成方块。

“ [kriːm] ” ['kærəmelz]
“ **Cream** **”** **Caramels**
“ 奶油 ” 焦糖

“奶油”焦糖

— [meɪks] [wʌn] [paʊnd]
— **Makes** **1** **pound**
— 制作 1 磅

—可制成1磅

[wʌn] [kʌp] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)]
1 **cup** **granulated** **sugar**
1 杯子 颗粒状 糖

杯砂糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn] [kʌp] [laɪt] [kɔːn] ['sɪrəp]
1 **cup** **light** **corn** **syrup**
1 杯子 光 玉米 糖浆

杯淡玉米糖浆

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)]
¼ **cup** **butter**
¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

⅔ [kʌp] ([smɔːl] [kæn; kən]) [ˌʌndaɪ'luːtɪd; ˌʌndaɪ'ljuːtɪd] [kɑː'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
⅔ **cup** **(** **small** **can** **)** **undiluted** **Carnation** **Evaporated** **Milk**
⅔ 杯子 (小的 能) 未稀释的 康乃馨 蒸发 牛奶

⅔ 杯（小罐）未稀释的雀巢淡奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'sept] [və'nɪlə] [ɪn] ['sɔːspən] ['əʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] .
Combine **all** **ingredients** **except** **vanilla** **in** **saucepan** **over** **low** **heat** **.**
结合 全部 原料 除了 香草 在 平底锅 超过 低的 热 .

除了香草精之外，将所有材料放入平底锅中，用小火加热。

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['sɪrəp] [fɔːmz] [fɜːm] [bɔːl] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ([ɔː(r)] 245° [ef] . [ɒn] ['kændi] [θə'mɒmɪtə(r)]) .
Cook **until** **syrup** **forms** **firm** **ball** **in** **cold** **water** **(** **or** **245°** **F** **.** **on** **candy** **thermometer** **)** **.**
厨师 直到 糖浆 表格 公司 球 在 寒冷的 水 (或者 245° F . 在 糖果 温度计) .

煮至糖浆在冷水中能凝结成硬球（或用糖果温度计测量至 245°F）。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] .
Stir **constantly** **.**
搅拌 不断地 .

不断搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add **vanilla** **.**
添加 香草 .

加入香草精。

[pɔː(r)]['ɪntuː] ['bʌtəd] [eit] - [ɪntʃ] [skweə(r)][pæn] .
Pour **into** **buttered** **8** **-** **inch** **square** **pan** **.**
倒 进入 涂黄油的 8 - 英寸 正方形 平底锅 .

倒入抹了黄油的 8 英寸方形烤盘中。

[kuːl] [æt; ət] [ruːm] ['temprətʃə(r)] , [ðen] [tʃɪl] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][ʌn'tɪl]['kærəmel]['hɑːd(ə)n] .
Cool **at** **room** **temperature** **,** **then** **chill** **in** **refrigerator** **until** **caramel** **hardens** **.**
凉爽的 在 房间 温度 , 然后 寒意 在 冰箱 直到 焦糖 硬化 .

冷却至室温后，放入冰箱冷藏至焦糖变硬。

[wen] ['redi] [tuː; tə][kʌt]['kærəmelz] ,
When **ready** **to** **cut** **caramels** **,**
什么时候 准备好 到 切 焦糖 ,

准备切焦糖时，

[set][pæn][ɪn] [wɔːm] ['wɔːtə(r)][tuː; tə]['luːs(ə)n][frɒm; frəm] ['bɒtəm] [ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv][pæn] .
set **pan** **in** **warm** **water** **to** **loosen** **from** **bottom** **and** **sides** **of** **pan** **.**
放 平底锅 在 温暖的 水 到 松开 从 底部 和 侧面 的 平底锅 .

将平底锅放入温水中，使其与锅底和锅壁分离。

[tɜːn] ['ɒntə] ['kʌtɪŋ] [bɔːd] .
Turn **onto** **cutting** **board** **.**
转动 到 切割 木板 .

翻面放在砧板上。

[kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] [skˈweəz] [wɪð] [ə; eɪ] ['hevi] , [ʃɑːp] [naɪf] ['juːzɪŋ][ə; eɪ] [sɔː] - [laɪk] ['məʊʃn] .
Cut **into** **small** **squares** **with** **a** **heavy** **,** **sharp** **knife** **using** **a** **saw** **-** **like** **motion** **.**
切 进入 小的 正方形 和 一个 重的 , 锋利的 刀 使用 一个 锯 - 喜欢 运动 .

用锋利的重型刀具，以锯切的方式切成小方块。

[pə'nəʊtʃə]
Panocha
帕诺查

帕诺查

— [meɪks] [ə'baʊt][wʌn] [paʊnd]
— **Makes** **about** **1** **pound**
— 制作 关于 1 磅

—大约可制成1磅

2⅓ [kʌps] ([wʌn] [paʊnd]) ['fɜ:mli] [pækt] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
2⅓ cups (1 pound) firmly packed brown sugar
2⅓ 杯子 (1 磅) 牢牢 包装 棕色的 糖

2⅓ 杯（1 磅）压实的红糖

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [laɪt] [kɔ:n] ['sɪrəp]
2 tablespoons light corn syrup
2 汤匙 光 玉米 糖浆

2汤匙浅色玉米糖浆

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

¾ [kʌp] [ˌʌndaɪ'lu:tɪd; ˌʌndaɪ'lju:tɪd] [kɑ:'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
¾ cup undiluted Carnation Evaporated Milk
¾ 杯子 未稀释的 康乃馨 蒸发 牛奶

¾ 杯未稀释的雀巢淡奶

[wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

⅔ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
⅔ cup chopped nuts
⅔ 杯子 切碎 坚果

⅔ 杯碎坚果

[mɪks]['ʃʊgə(r)] , [sɔ:lt] , ['sɪrəp] , ['bʌtə(r)][ænd; ənd] [kɑ:'neɪʃn] ['θʌrəli] [ɪn][ˌtu:'tu:] - [kwɔ:t] ['sɔ:spən] .
Mix sugar , salt , syrup , butter and Carnation thoroughly in 2 - quart saucepan .
混合 糖 , 盐 , 糖浆 , 黄油 和 康乃馨 彻底 在 2 - 夸脱 平底锅 .

在 2 夸脱的平底锅中将糖、盐、糖浆、黄油和雀巢香精充分混合。

[kʊk] ['əʊvə(r)] ['mi:diəm] [hi:t] [tu:; tə] [spft] [bɔ:l][steɪdʒ] (236° [ef] .) , ['stɜ:rɪŋ] ['kɒnstəntli] .
Cook over medium heat to soft ball stage (236° F .) , stirring constantly .
厨师 超过 中等的 热 到 柔软的 球 阶段 (236° F .) , 搅拌 不断地 .

用中火煮至软球阶段（236°F），不断搅拌。

[ku:l] [tu:; tə] [ə'baʊt] 110° [ef] . [stɜ:(r)][ɪn] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [nʌts] .
Cool to about 110° F . Stir in vanilla and nuts .
凉爽的 到 关于 110° F . 搅拌 在 香草 和 坚果 .

冷却至约110华氏度（约43摄氏度）。拌入香草精和坚果。

[bi:t] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] ['kri:mi] .
Beat until thick and creamy .
打 直到 厚的 和 奶油状 .

搅拌至浓稠顺滑。

[tɜ:n] ['ɪntu:] ['bʌtəd] [eit] - [ɪntʃ] [skweə(r)][pæn] .
Turn into buttered 8 - inch square pan .
转动 进入 涂黄油的 8 - 英寸 正方形 平底锅 .

倒入抹了黄油的 8 英寸方形烤盘中。

[ku:l] [ænd; ənd][kʌt]['ɪntu:] [sk'weəz] .
Cool and cut into squares .
凉爽的 和 切 进入 正方形 .

冷却后切成方块。

[kwɪk] ['tʃɒklət] [fʌdʒ] !
Quick Chocolate Fudge !
快的 巧克力 做傻事 !

快速巧克力软糖!

[hiːt] ['bʌtə(r)] , [kɑː'neɪʃn] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][ɪn] ['sɔːspən] ['əʊvə(r)]['miːdiəm] [hiːt] .
Heat butter , Carnation and sugar in saucepan over medium heat .
热 黄油 , 康乃馨 和 糖 在 平底锅 超过 中等的 热 .

平底锅中火加热黄油、雀巢糖浆和糖。

[ə'laʊ] [tuː; tə] [kʌm] [tuː; tə][bɔɪl] .
Allow to come to boil .
允许 到 来 到 熬 .

煮沸。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)][taɪm]['ɪndəˌkeɪtɪd][ɪn]['resəpi] [ə'bʌv] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
Cook for time indicated in recipe above , stirring constantly .
厨师 为了 时间 表明的 在 食谱 多于 , 搅拌 不断地 .

按照上述食谱指示的时间烹煮，并不断搅拌。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] .
Remove from heat .
消除 从 热 .

离火。

[ˌeɪ diː 'diː] [m'ɑːʃmelˌəʊz] , ['tʃɒklət] , [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [nʌts] .
Add marshmallows , chocolate , vanilla , and nuts .
添加 棉花糖 , 巧克力 , 香草 , 和 坚果 .

加入棉花糖、巧克力、香草精和坚果。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [m'ɑːʃmelˌəʊz] [ɑː(r); ə(r)] [kəm'pliːtli] ['meltɪd] .
Stir until marshmallows are completely melted .
搅拌 直到 棉花糖 是 完全地 融化 .

搅拌至棉花糖完全融化。

[pɔː(r)]['ɪntuː] ['bʌtəd] [pæn] .
Pour into buttered pan .
倒 进入 涂黄油的 平底锅 .

倒入抹了黄油的平底锅中。

[tɒp] [wɪð] [ə'dɪʃən(ə)l] [nʌts] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
Top with additional nuts , if desired .
顶部 和 额外的 坚果 , 如果 想要的 .

如果喜欢，可以在上面撒上一些坚果。

[kuːl] [ʌn'tɪl] [fɜːm] ; [kʌt] ['ɪntuː] [sk'weəz] .
Cool until firm ; cut into squares .
凉爽的 直到 公司 ; 切 进入 正方形 .

冷却至凝固后，切成方块。

[ˌaɪ 'tiː] [teɪks] [kɑː'neɪʃn] — [ðə; ði] [mɪlk] [juː; jʊ] [kæn; kən] [juːz] [laɪk] [kriːm] — [wɪð] ½ [ðə; ði] [fæt] ['kæləriz] ! [fɔːr]
It takes Carnation — the milk you can use like cream — with ½ the fat calories ! 4
它 需要 康乃馨 — 这 牛奶 你 能 使用 喜欢 奶油 — 和 ½ 这 胖的 卡路里 ! 4

用雀巢牌牛奶——一种可以像奶油一样使用的牛奶——脂肪热量只有普通牛奶的一半！4

['aɪsɪŋ] & ['tɔpɪŋz]
Icings & Toppings
糖霜 & 配料

糖霜和配料

“ ['kri:mi:ə] ” ['aɪsɪŋ] [ænd; ənd] ['tɔpiŋz] — [jɔ:z] [wɪð] [tə'deɪz] [kɑ:'neɪʃn] ,

“	Creamier	”	icings	and	toppings	—	yours	with	today's	Carnation	,
“	更奶油	”	糖霜	和	配料	—	你的	和	今天的	康乃馨	,

更"香浓"的糖霜和配料——今天就用雀巢产品为您带来!

[ðə; ði][mɪlk] [ðæt] [dʌz] [wɒt] [kri:m] [kæn; kən][du:; də] — [wɪð] ½ [ðə; ði][fæt] ['kæləriz] !

the	milk	that	does	what	cream	can	do	—	with	½	the	fat	calories	!
这	牛奶	那	做	什么	奶油	能	做	—	和	½	这	胖的	卡路里	!

这种牛奶能做到奶油能做到的事——而且脂肪热量只有奶油的一半!

[nəʊ]['ʌðə(r)] [fɔ:m] [ɒv; əv][mɪlk] — [nɒt]['i:v(ə)n] [kri:m] [ɪt'self] — [kæn; kən] [gɪv] [rɪ'zʌlts] [səʊ] ['pɜ:fɪktli]

No	other	form	of	milk	—	not	even	cream	itself	—	can	give	results	so	perfectly
不	其他	形式	的	牛奶	—	不是	甚至	奶油	本身	—	能	给	结果	所以	完美

[smu:ð] [ɪn] [ði:z] [rɪtʃ] - ['teɪstɪŋ] ['resəpɪz] .

smooth	in	these	rich	-	tasting	recipes	.
光滑的	在	这些	富有的	-	品尝	食谱	.

没有任何其他形式的牛奶——甚至连奶油本身——能够使这些味道浓郁的食谱达到如此完美顺滑的效果。

[kɑ:'neɪʃn] [dʌz] [ˌaɪ 'ti:] [wɪð] ½ [ðə; ði][fæt] ['kæləriz] , [ænd; ənd][æt; ət] ½ [ðə; ði][kɒst][ɒv; əv] [kri:m] !

Carnation	does	it	with	½	the	fat	calories	,	and	at	½	the	cost	of	cream	!
康乃馨	做	它	和	½	这	胖的	卡路里	,	和	在	½	这	成本	的	奶油	!

雀巢奶油的脂肪含量只有普通奶油的一半，价格也只有普通奶油的一半!

- “ ['kri:mi] ” [kən'sɪstənsi] [wɜ:ks] ['wʌndər] [ɪn][ɔ:l][jɔ:(r); jə(r)]['resəpɪz] — [meɪks] ['kæsəˌrəʊlz]

Carnation's	“	creamy	”	consistency	works	wonders	in	all	your	recipes	—	makes	casseroles
-	“	奶油状	”	一致性	作品	奇迹	在	全部	你的	食谱	—	制作	砂锅菜

[rɪtʃə] , ['sɔ:sɪz] ['smu:ðə(r)] , ['evriθɪŋ] [mɔ:(r)] [dɪ'lɪʃəs] .

richer	,	sauces	smoother	,	everything	more	delicious	.
更富有	,	酱汁	更平滑	,	一切	更多的	可口的	.

雀巢奶精的"奶油般"质地能为您的所有食谱带来奇效——使砂锅菜更浓郁，酱汁更顺滑，一切都更美味。

[hæv; həv][ju:; jʊ][traɪd] ['kʊkɪŋ] [wɪð] [tə'deɪz] [kɑ:'neɪʃn] ?

Have	you	tried	cooking	with	today's	Carnation	?
有	你	尝试	烹饪	和	今天的	康乃馨	?

你试过用现在的雀巢香芹籽做菜吗?

['ekstrə] [smu:ð] [və'nɪlə] ['aɪsɪŋ]

Extra	Smooth	Vanilla	Icing
额外的	光滑的	香草	糖霜

超顺滑香草糖霜

['ɔ:lweɪz] ['kri:mi] [rɪtʃ] [ænd; ənd]['su:pə(r)] [smu:ð] . . .

Always	creamy	rich	and	super	smooth	.	.	.
总是	奶油状	富有的	和	极好的	光滑的	.	.	.

始终口感醇厚浓郁，超级顺滑.....

[ɪts] [meɪd] [wɪð] [kɑ:'neɪʃn] . . . .

it's	made	with	Carnation	.	.	.	.
它是	制成	和	康乃馨	.	.	.	.

它是用雀巢制成的.....

— [meɪks] ['aɪsɪŋ][fɔ:(r); fə(r)] [tu:] [eit] - [ɪntʃ] [keɪk] ['leɪəz]

—	Makes	icing	for	two	8	-	inch	cake	layers
—	制作	糖霜	为了	二	8	-	英寸	蛋糕	层

—可制作两层8英寸蛋糕的糖霜

⅓ [kʌp][ˌʌndaɪ'lu:tɪd; ˌʌndaɪ'lju:tɪd] [kɑ:'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

⅓	cup	undiluted	Carnation	Evaporated	Milk
⅓	杯子	未稀释的	康乃馨	蒸发	牛奶

⅓ 杯未稀释的雀巢淡奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[fɔːr][tuː; tə] 4½ [kʌps] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] ['ʃʊgə(r)]
4 **to** **4½** **cups** **sifted** **confectioners** **sugar**
4 到 4½ 杯子 筛过的 糖果商 糖

至 4½ 杯过筛糖粉

¼ [kʌp] [sɒft] ['bʌtə(r)]
¼ **cup** **soft** **butter**
¼ 杯子 柔软的 黄油

¼ 杯软化黄油

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'sept] ['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Combine **all** **ingredients** **except** **butter** **until** **smooth** **.**
结合 全部 原料 除了 黄油 直到 光滑的 .

除黄油外，将所有其他材料混合搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː]['bʌtə(r)] ; [biːt] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] .
Add **butter** **;** **beat** **until** **creamy** **.**
添加 黄油 ; 打 直到 奶油状 .

加入黄油；搅拌至顺滑。

[spred] [bɪ'twiːn] , [ɒn][tɒp][ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv] [kuːld] [keɪk] ['leɪəz] .
Spread **between** **,** **on** **top** **and** **sides** **of** **cooled** **cake** **layers** **.**
传播 之间 , 在 顶部 和 侧面 的 冷却 蛋糕 层 .

涂抹在冷却后的蛋糕层之间、顶部和侧面。

['nɪpi] ['lemən] ['aɪsɪŋ]
Nippy **Lemon** **Icing**
尼皮 柠檬 糖霜

清爽柠檬糖霜

[ðə; ði] [tæŋ] [ɒv; əv] [freʃ] ['lemənz] . . . [ðə; ði] ['swiːtnəs] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] . . . [ænd; ənd][ðə; ði] ['kriːmɪnəs]
The **tang** **of** **fresh** **lemons** **.** **.** **.** **the** **sweetness** **of** **sugar** **.** **.** **.** **and** **the** **creaminess**
这 唐 的 新鲜的 柠檬 . . . 这 甜味 的 糖 . . . 和 这 奶油味
[ɒv; əv] [kɑː'neɪʃn] . . . .
of **Carnation** **.** **.** **.** **.**
的 康乃馨 . . . .

新鲜柠檬的酸爽.....糖的甜美.....以及雀巢奶精的香滑.....

— [meɪks] ['aɪsɪŋ][fɔː(r); fə(r)] [tuː] [eit] - [ɪntʃ] ['leɪəz]
— **Makes** **icing** **for** **two** **8** **-** **inch** **layers**
— 制作 糖霜 为了 二 8 - 英寸 层

—可制作两层8英寸蛋糕的糖霜

¼ [kʌp][ˌʌndaɪ'luːtɪd; ˌʌndaɪ'ljuːtɪd] [kɑː'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
¼ **cup** **undiluted** **Carnation** **Evaporated** **Milk**
¼ 杯子 未稀释的 康乃馨 蒸发 牛奶

¼ 杯未稀释的雀巢淡奶

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[fɔːr][tuː; tə] 4½ [kʌps] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] ['ʃʊgə(r)]
4 **to** **4½** **cups** **sifted** **confectioners** **sugar**
4 到 4½ 杯子 筛过的 糖果商 糖

至 4½ 杯过筛糖粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
1 **tablespoon** **grated** **lemon** **rind**
1 汤匙 磨碎的 柠檬 果皮

1汤匙磨碎的柠檬皮

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
2 **tablespoons** **lemon** **juice**
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

¼ [kʌp] [sɒft] ['bʌtə(r)]
¼ **cup** **soft** **butter**
¼ 杯子 柔软的 黄油

¼ 杯软化黄油

[blend] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'sept] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Blend **all** **ingredients** **except** **lemon** **juice** **and** **butter** **until** **smooth** **.**
混合 全部 原料 除了 柠檬 汁 和 黄油 直到 光滑的 .

除了柠檬汁和黄油之外，将所有其他材料混合搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] ; [biːt] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] .
Add **lemon** **juice** **and** **butter** **;** **beat** **until** **creamy** **.**
添加 柠檬 汁 和 黄油 ; 打 直到 奶油状 .

加入柠檬汁和黄油；搅拌至顺滑。

[spred] [bɪ'twiːn] , [ɒn] [saɪdz] [ænd; ənd] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [kuːld] [keɪk] ['leɪəz] .
Spread **between** **,** **on** **sides** **and** **on** **top** **of** **cooled** **cake** **layers** **.**
传播 之间 , 在 侧面 和 在 顶部 的 冷却 蛋糕 层 .

将酱汁涂抹在冷却后的蛋糕层之间、侧面和顶部。

['ɒrɪndʒ] ['aɪsɪŋ] : [juːz] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs] [ænd; ənd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] ['lemən] .
Orange **Icing** **:** **Use** **orange** **juice** **and** **orange** **rind** **in** **place** **of** **lemon** **.**
橙子 糖霜 : 使用 橙子 汁 和 橙子 果皮 在 地方 的 柠檬 .

橙味糖霜：用橙汁和橙皮代替柠檬。

[wʌn] - [ˌtuː'tuː] - [θriː] [fʌdʒ] [sɔːs]
1 **-** **2** **-** **3** **Fudge** **Sauce**
1 - 2 - 3 做傻事 酱

1-2-3 巧克力酱

[kwɪk] [æz; əz] [wʌn] - [ˌtuː'tuː] - [θriː] . . . [ænd; ənd] [səʊ] ['iːzi] [tuː; tə] [rɪ'membə(r)] . . . .
Quick **as** **1** **-** **2** **-** **3** **. . .** **and** **so** **easy** **to** **remember** **. . . .**
快的 作为 1 - 2 - 3 . . . 和 所以 简单的 到 记住 . . . .

简单快捷，只需三步……而且很容易记住……

— [meɪks] 2½ [kʌps]
— **Makes** **2½** **cups**
— 制作 2½ 杯子

—可制成2.5杯

[wʌn] [lɑːdʒ] [kæn; kən] (1⅔ [kʌps]) [ˌʌndaɪ'luːtɪd; ˌʌndaɪ'ljuːtɪd] [kɑː'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
1 **large** **can** **(** **1⅔** **cups** **)** **undiluted** **Carnation** **Evaporated** **Milk**
1 大的 能 (1⅔ 杯子) 未稀释的 康乃馨 蒸发 牛奶

大罐（1⅔ 杯）未稀释的雀巢淡奶

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)]
2 **cups** **granulated** **sugar**
2 杯子 颗粒状 糖

2杯砂糖

[θriː] [skˈweəz] ([θriː] [ˈaʊnsɪz]) [ˌʌnˈswiːtnd] [ˈtʃɒklət]

3	squares	(	3	ounces	)	unsweetened	chocolate
3	正方形	(	3	盎司	)	无糖	巧克力

3块（3盎司）无糖巧克力

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]

1	teaspoon	vanilla
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[mɪks] [kɑːˈneɪʃn] , [ˈʃʊgə(r)][ænd; ənd] [ˈtʃɒklət] [ɪn] [ˈsɔːspən] .

Mix	Carnation	,	sugar	and	chocolate	in	saucepan	.
混合	康乃馨	,	糖	和	巧克力	在	平底锅	.

将雀巢甜菜根、糖和巧克力放入平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][ˈəʊvə(r)][ˈmiːdiəm] [hiːt] .

Bring	to	a	boil	over	medium	heat	.
带来	到	一个	熬	超过	中等的	热	.

用中火煮沸。

[kʊk] [faɪv] [ˈmɪnɪts] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈvɪgərəsli] .

Cook	5	minutes	,	stirring	vigorously	.
厨师	5	分钟	,	搅拌	大力	.

用力搅拌，煮5分钟。

([stɑːt] [ˈtaɪmɪŋ] [wen] [ˈmɪkstʃə(r)][stɑːrts][tuː; tə] “ [ˈbʌb(ə)l] ” [əˈraʊnd] [ˈedʒɪz] [ɒv; əv][pæn] .)

(	Start	timing	when	mixture	starts	to	“	bubble	”	around	edges	of	pan	.	)
(	开始	定时	什么时候	混合物	开始	到	“	气泡	”	大约	边缘	的	平底锅	.	)

（当混合物开始在锅边冒泡时开始计时。）

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm] [hiːt] .

Remove	from	heat	.
消除	从	热	.

离火。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [vəˈnɪlə] .

Add	vanilla	.
添加	香草	.

加入香草精。

[biːt] [wɪð] [ˈrəʊtəri] - [taɪp] [ˈbiːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][wʌn] [ˈmɪnɪt] .

Beat	with	rotary	-	type	beater	for	1	minute	.
打	和	旋转	-	类型	击打者	为了	1	分钟	.

用旋转式搅拌器搅拌 1 分钟。

[sɜːv] [hɒt][ɔː(r)][kəʊld][ɒn][aɪs] [kriːm] [ɔː(r)] [keɪk] .

Serve	hot	or	cold	on	ice	cream	or	cake	.
服务	热的	或者	寒冷的	在	冰	奶油	或者	蛋糕	.

可热食或冷食，搭配冰淇淋或蛋糕。

[ɪf] [sɔːs] [ɪz] [tuː] [θɪk] [wen] [kəʊld] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [əˈdɪʃən(ə)l] [ˌʌndaɪˈluːtɪd; ˌʌndaɪˈljuːtɪd] [kɑːˈneɪʃn] [dʒʌst]

If	sauce	is	too	thick	when	cold	,	add	additional	undiluted	Carnation	just
如果	酱	是	也	厚的	什么时候	寒冷的	,	添加	额外的	未稀释的	康乃馨	只是

[bɪˈfɔː(r)] [ˈsɜːvɪŋ] . [faɪv]

before	serving	.	5
前	服务	.	5

如果酱汁冷却后太稠，可在食用前加入未稀释的雀巢浓缩鸡精。5

[wɪð] [jɔː(r); jə(r)] “ [ˈpɑːti] [dɪˈzɜːt] , ” [jʊl] [sɜːv] [ˈkɒfi] , [ɒv; əv] [kɔːs] .

With	your	“	party	dessert	,	”	you'll	serve	coffee	,	of	course	.
和	你的	“	派对	甜点	,	”	你会	服务	咖啡	,	的	课程	.

当然，你的“派对甜点”会配上咖啡。

[ænd; ənd][tuː; tə] [mˈɪliənz] [ɒv; əv][ˈriːəl] [ˈkɒfi] [ˈlʌvəz] [ðə; ði][ˈəʊnli] [wei] [tuː; tə] “ [kriːm] ” [ðeə(r)] [ˈkɒfi]

And	to	millions	of	real	coffee	lovers	the	only	way	to	“	cream	”	their	coffee
和	到	百万	的	真实的	咖啡	恋人	这	仅有的	方式	到	“	奶油	”	他们的	咖啡

[ɪz] [wɪð] [kɑːˈneɪʃn] .

is	with	Carnation	.
是	和	康乃馨	.

对于数百万真正的咖啡爱好者来说，给咖啡“增添奶泡”的唯一方法就是使用雀巢奶精。

[ðeɪ] [lʌv] [ðə; ði] [ˈkriːmiːə] , [rɪtʃə] [ˈfleɪvə(r)] — [ænd; ənd][mɔː(r)] [ˈtemptɪŋ] [ˈkʌlə(r)] [kɑːˈneɪʃn] [gɪvz]

They	love	the	creamier	,	richer	flavor	—	and	more	tempting	color	Carnation	gives
他们	爱	这	更奶油	,	更富有	味道	—	和	更多的	诱人的	颜色	康乃馨	给予

[tuː; tə] [ˈkɒfi] .

to	coffee	.
到	咖啡	.

他们喜欢康乃馨咖啡粉给咖啡带来的更浓郁、更香滑的口感，以及更诱人的色泽。

[fɪl] [jɔː(r); jə(r)] [kriːm] [ˈpɪtʃə(r)] [wɪð] [kɑːˈneɪʃn] — [ðə; ði][mɪlk] [ðæt] [wɪps] !

Fill	your	cream	pitcher	with	Carnation	—	the	milk	that	whips	!
充满	你的	奶油	投手	和	康乃馨	—	这	牛奶	那	鞭子	!

用雀巢牌牛奶装满你的奶油壶——这种牛奶很容易打发！

[ˈbʌtəskɒtʃ] [sɔːs]

Butterscotch	Sauce
奶油糖果	酱

奶油糖浆

[ə; eɪ] [dɪˈzɜːt] [sɔːs] [ðæt] [ædz] [ə; eɪ] [ˈpɑːti] [tʌtʃ] [tuː; tə][aɪs] [kriːm] , [keɪk] , [ˈpʊdɪŋz] . . .

A	dessert	sauce	that	adds	a	party	touch	to	ice	cream	,	cake	,	puddings	.	.	.
一个	甜点	酱	那	添加	一个	派对	触碰	到	冰	奶油	,	蛋糕	,	布丁	.	.	.

一款甜点酱，可为冰淇淋、蛋糕、布丁等增添派对氛围.....

— [meɪks] [əˈbaʊt] 1½ [kʌps]

—	Makes	about	1½	cups
—	制作	关于	1½	杯子

—大约可制成1.5杯

[wʌn] [kʌp] [ˈfɜːmli] [pækt] [braʊn] [ˈʃʊgə(r)]

1	cup	firmly	packed	brown	sugar
1	杯子	牢牢	包装	棕色的	糖

杯压实的红糖

½ [kʌp] [kɔːn] [ˈsɪrəp]

½	cup	corn	syrup
½	杯子	玉米	糖浆

半杯玉米糖浆

¼ [kʌp] [ˌʌndaɪˈluːtɪd; ˌʌndaɪˈljuːtɪd] [kɑːˈneɪʃn] [ɪˈvæpəreɪtɪd] [mɪlk]

¼	cup	undiluted	Carnation	Evaporated	Milk
¼	杯子	未稀释的	康乃馨	蒸发	牛奶

¼ 杯未稀释的雀巢淡奶

¼ [kʌp] [ˈbʌtə(r)]

¼	cup	butter
¼	杯子	黄油

¼ 杯黄油

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]

1	teaspoon	vanilla
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

½ [kʌp] [ˌʌndaɪˈluːtɪd; ˌʌndaɪˈljuːtɪd] [kɑːˈneɪʃn] [ɪˈvæpəreɪtɪd] [mɪlk]

½	cup	undiluted	Carnation	Evaporated	Milk
½	杯子	未稀释的	康乃馨	蒸发	牛奶

半杯未稀释的雀巢淡奶

[mɪks] [braʊn] [ˈʃʊgə(r)] , [kɔːn] [ˈsɪrəp] [ænd; ənd] ¼ [kʌp] [kɑːˈneɪʃn] [ɪn] [ˈsɔːspən] .

Mix	brown	sugar	,	corn	syrup	and	¼	cup	Carnation	in	saucepan	.
混合	棕色的	糖	,	玉米	糖浆	和	¼	杯子	康乃馨	在	平底锅	.

将红糖、玉米糖浆和 1/4 杯雀巢糖浆放入平底锅中混合。

[hiːt] [tuː; tə] [ˈbɔɪlɪŋ] .

Heat	to	boiling	.
热	到	沸腾	.

加热至沸腾。

[bɔɪl] [faɪv] [ˈmɪnɪts] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɒnstəntli] .

Boil	5	minutes	,	stirring	constantly	.
熬	5	分钟	,	搅拌	不断地	.

煮沸5分钟，不断搅拌。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈbʌtə(r)] [ænd; ənd] [vəˈnɪlə] .

Add	butter	and	vanilla	.
添加	黄油	和	香草	.

加入黄油和香草精。

[stɜː(r)] [ʌnˈtɪl] [ˈbʌtə(r)] [ɪz] [ˈmeltɪd] .

Stir	until	butter	is	melted	.
搅拌	直到	黄油	是	融化	.

搅拌至黄油融化。

[kuːl] [ˈmɪkstʃə(r)] [ˈslaɪtli] .

Cool	mixture	slightly	.
凉爽的	混合物	轻微地	.

稍微冷却一下混合物。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] ½ [kʌp] [kɑːˈneɪʃn] .

Add	the	½	cup	Carnation	.
添加	这	½	杯子	康乃馨	.

加入半杯康乃馨。

[sɜːv] [hɒt] [ɔː(r)] [kəʊld] .

Serve	hot	or	cold	.
服务	热的	或者	寒冷的	.

热食或冷食皆可。

['flʌfi] ['tʃɒklət] ['aɪsɪŋ]

Fluffy	Chocolate	Icing
蓬松的	巧克力	糖霜

蓬松的巧克力糖霜

[rɪtʃ] [ænd; ənd] ['kriːmi] . . . ['iːzi] [tuː; tə] [spred] . . . [səʊ] [kwɪk] [tuː; tə] [mɪks] . . . .

Rich	and	creamy	.	.	.	easy	to	spread	.	.	.	so	quick	to	mix	.	.	.	.
富有的	和	奶油状	.	.	.	简单的	到	传播	.	.	.	所以	快的	到	混合	.	.	.	.

浓郁顺滑.....易于涂抹.....搅拌起来非常快.....

— [meɪks] ['aɪsɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [eit] - [ɪntʃ] ['leɪəz]

—	Makes	icing	for	two	8	-	inch	layers
—	制作	糖霜	为了	二	8	-	英寸	层

—可制作两层8英寸蛋糕的糖霜

[wʌn] [kʌp] ([sɪks] - [ˌəʊ 'zed] . ['pækɪdʒ]) ['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət] ['piːsɪz]

1	cup	(	6	-	oz	.	package	)	semi	-	sweet	chocolate	pieces
1	杯子	(	6	-	盎司	.	包裹	)	半	-	甜的	巧克力	件

杯（6 盎司包装）半甜巧克力块

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)]
¼ cup butter
¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] ['ʃʊgə(r)]
1½ cups sifted confectioners sugar
1½ 杯子 筛过的 糖果商 糖

1.5 杯过筛糖粉

⅓ [kʌp] [ˌʌndaɪ'luːtɪd; ˌʌndaɪ'ljuːtɪd] [kɑː'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
⅓ cup undiluted Carnation Evaporated Milk
⅓ 杯子 未稀释的 康乃馨 蒸发 牛奶

⅓ 杯未稀释的雀巢淡奶

[melt] ['tʃɒklət] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] .
Melt chocolate and butter .
熔化 巧克力 和 黄油 .

将巧克力和黄油融化。

[ə'laʊ] [tuː; tə] [kuːl] ['θʌrəli] .
Allow to cool thoroughly .
允许 到 凉爽的 彻底 .

待其完全冷却。

[blend] [ɪn] ['ʃʊgə(r)] [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [ˌʌndaɪ'luːtɪd; ˌʌndaɪ'ljuːtɪd] [kɑː'neɪʃn] .
Blend in sugar alternately with undiluted Carnation .
混合 在 糖 交替 和 未稀释的 康乃馨 .

将糖与未稀释的雀巢香精交替搅拌。

[biːt] ['brɪskli] [tuː; tə] ['spredɪŋ] [kən'sɪstənsi] [ɔː(r)] [ɒn] ['mɪksə(r)] [æt; ət] ['miːdiəm] [spiːd] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] .
Beat briskly to spreading consistency or on mixer at medium speed until creamy .
打 轻快地 到 传播 一致性 或者 在 混合器 在 中等的 速度 直到 奶油状 .

快速搅拌至浓稠，或用搅拌机中速搅拌至顺滑。

[spred] [bɪ'twiːn] ['leɪəz] , [ɒn] [saɪdz] , [ænd; ənd] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [kuːld] [keɪk] ['leɪəz] .
Spread between layers , on sides , and on top of cooled cake layers .
传播 之间 层 , 在 侧面 , 和 在 顶部 的 冷却 蛋糕 层 .

将酱汁涂抹在蛋糕层之间、侧面以及冷却后的蛋糕层顶部。

['tʃɒklət] [ˌmɑːʃ'mæləʊ] ['aɪsɪŋ] : [melt] ½ [kʌp] [daɪst] [mˈɑːʃmelˌəʊz] ([fɔːr] - [faɪv] ['miːdiəm]) [wɪð]
Chocolate Marshmallow Icing : Melt ½ cup diced marshmallows (4 - 5 medium) with
巧克力 棉花糖 糖霜 : 熔化 ½ 杯子 切丁 棉花糖 (4 - 5 中等的) 和
['tʃɒklət] [bɪ'fɔː(r)] ['ædɪŋ] ['ʃʊgə(r)] .
chocolate before adding sugar .
巧克力 前 添加 糖 .

巧克力棉花糖糖霜：将 ½ 杯切丁的棉花糖（4-5 个中等大小）与巧克力一起融化，然后再加入糖。

['tʃɒklət] [krʌntʃ] ['aɪsɪŋ] : [ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] ['faɪnli] [tʃɒpt] [nʌts] [tuː; tə] ['aɪsɪŋ] [bɪ'fɔː(r)] ['spredɪŋ] [ɒn]
Chocolate Crunch Icing : Add ½ cup finely chopped nuts to icing before spreading on
巧克力 嘎吱声 糖霜 : 添加 ½ 杯子 精细地 切碎 坚果 到 糖霜 前 传播 在
[kuːld] [keɪk] ['leɪəz] .
cooled cake layers .
冷却 蛋糕 层 .

巧克力脆皮糖霜：在糖霜中加入 ½ 杯切碎的坚果，然后涂抹在冷却的蛋糕层上。

[brɔɪld] ['kəʊkənʌt] [krʌntʃ] ['tɒpɪŋ]
Broiled Coconut Crunch Topping
烤制 椰子 嘎吱声 配料

烤椰子脆片

[kænt] [weɪt] [fɔː(r); fə(r)] [jɔː(r); jə(r)] [keɪk] [tuː; tə] [kuːl] ？ . . .

Can't	**wait**	**for**	**your**	**cake**	**to**	**cool**	**？**	**.**	**.**	**.**
不能	等待	为了	你的	蛋糕	到	凉爽的	？	.	.	.

等不及蛋糕冷却了吗？.....

[juːz] [ðɪs] “ [brɔɪld] ” ['aɪsɪŋ] . . . .

Use	**this**	**“**	**broiled**	**”**	**icing**	**.**	**.**	**.**	**.**
使用	这	“	烤制	”	糖霜	.	.	.	.

使用这种“烤制”过的糖霜.....

— [meɪks] ['tɒpɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [ləʊf] [keɪk]

—	**Makes**	**topping**	**for**	**loaf**	**cake**
—	制作	配料	为了	面包	蛋糕

—制作磅蛋糕的装饰

¼ [kʌp] [sɒft] ['bʌtə(r)]

¼	**cup**	**soft**	**butter**
¼	杯子	柔软的	黄油

¼ 杯软化黄油

[wʌn] [kʌp] ['fɜːmli] [pækt] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**firmly**	**packed**	**brown**	**sugar**
1	杯子	牢牢	包装	棕色的	糖

杯压实的红糖

⅔ [kʌp] ['ʃredɪd] ['kəʊkənʌt]

⅔	**cup**	**shredded**	**coconut**
⅔	杯子	碎	椰子

⅔ 杯椰丝

½ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]

½	**cup**	**chopped**	**nuts**
½	杯子	切碎	坚果

半杯碎坚果

⅓ [kʌp] [ˌʌndaɪ'luːtɪd; ˌʌndaɪ'ljuːtɪd] [kɑː'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

⅓	**cup**	**undiluted**	**Carnation**	**Evaporated**	**Milk**
⅓	杯子	未稀释的	康乃馨	蒸发	牛奶

⅓ 杯未稀释的雀巢淡奶

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] ； [spred] ['əʊvə(r)] [wɔːm] [ləʊf] [keɪk] ([eit] - [eks] - -) .

Combine	**all**	**ingredients**	**;**	**spread**	**over**	**warm**	**loaf**	**cake**	**(**	**8**	**'**	**x**	**12**	**'**	**)**	**.**
结合	全部	原料	；	传播	超过	温暖的	面包	蛋糕	(	8	-	x	-	-	)	.

将所有配料混合；涂抹在温热的条状蛋糕（8英寸 x 12英寸）上。

[pleɪs] ['ʌndə(r)] ['brɔɪlə(r)] [θriː] [tuː; tə] [fɔːr] ['ɪntʃɪz] [frɒm; frəm] ['juːnɪt] .

Place	**under**	**broiler**	**3**	**to**	**4**	**inches**	**from**	**unit**	**.**
地方	在下面	肉鸡	3	到	4	英寸	从	单元	.

放置在烤架下方，距离设备 3 到 4 英寸处。

[brɔɪl] [wʌn] [tuː; tə] [ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] ['tɒpɪŋ] [ɪz] ['bʌbli] [ænd; ənd] [braʊn] .

Broil	**1**	**to**	**2**	**minutes**	**or**	**until**	**topping**	**is**	**bubbly**	**and**	**brown**	**.**
烤	1	到	2	分钟	或者	直到	配料	是	起泡酒	和	棕色的	.

烤 1 至 2 分钟，或直至表面起泡并呈棕色。

['tʃɒklət] [sɔːs]

Chocolate	**Sauce**
巧克力	酱

巧克力酱

['kʊd(ə)nt] [biː; bi] ['sɪmplə] [tuː; tə] [meɪk] ！ . . .

Couldn't	**be**	**simpler**	**to**	**make**	**!**	**.**	**.**
不能	是	更简单	到	制作	！	.	.

制作起来再简单不过了！

['kʊd(ə)nt] [biː; bi]['betə(r)][tuː; tə] [sɜːv] ！ . . .
Couldn't be better to serve ! . . .
不能 是 更好的 到 服务 ！ . . .

服务真是再好不过了！

— [meɪks] 1¼ [kʌps]
— Makes 1¼ cups
— 制作 1¼ 杯子

—可制成1¼杯

½ [kʌp]['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət] ['piːsɪz]
½ cup semi - sweet chocolate pieces
½ 杯子 半 - 甜的 巧克力 件

半杯半甜巧克力碎

⅔ [kʌp] ([smɔːl][kæn; kən]) [ˌʌndaɪ'luːtɪd; ˌʌndaɪ'ljuːtɪd] [kɑː'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
⅔ cup (small can) undiluted Carnation Evaporated Milk
⅔ 杯子 (小的 能) 未稀释的 康乃馨 蒸发 牛奶

⅔ 杯（小罐）未稀释的雀巢淡奶

[kəm'baɪn] ['tʃɒklət] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [kɑː'neɪʃn] [ɪn] ['sɔːspən] ['əʊvə(r)][hɒt]['wɔːtə(r)][ɔː(r)] [ləʊ] [hiːt] .
Combine chocolate pieces and Carnation in saucepan over hot water or low heat .
结合 巧克力 件 和 康乃馨 在 平底锅 超过 热的 水 或者 低的 热 .

将巧克力块和雀巢胡椒粉放入平底锅中，隔水加热或小火加热。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] ['tʃɒklət] [melts] ([ə'baʊt][θriː][tuː; tə][faɪv] ['mɪnɪts]) .
Stir constantly until chocolate melts (about 3 to 5 minutes) .
搅拌 不断地 直到 巧克力 融化 (关于 3 到 5 分钟) .

不断搅拌直至巧克力融化（约 3 至 5 分钟）。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] ; [kuːl] .
Remove from heat ; cool .
消除 从 热 ; 凉爽的 .

离火，冷却。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['θɪnə(r)] [sɔːs] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kɑː'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk][dʒʌst][bɪ'fɔː(r)]
For a thinner sauce , add a little Carnation Evaporated Milk just before
为了 一个 更薄 酱 , 添加 一个 小的 康乃馨 蒸发 牛奶 只是 前
['sɜːvɪŋ] .
serving .
服务 .

如果想要稀一点的酱汁，可以在上桌前加入少许雀巢淡奶。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['haɪə(r)] , ['laɪtə(r)] [keɪk] . . . .
For a higher , lighter cake . . . .
为了 一个 更高 , 打火机 蛋糕 . . . .

为了做出更高更轻盈的蛋糕.....

[ɪn][jɔː(r); jə(r)] ['feɪvərɪt] [keɪk] ['resəpɪz] , [ɪn'sted] [ɒv; əv]['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['bɒtld] [mɪlk] ,
In your favorite cake recipes , instead of ordinary bottled milk ,
在 你的 最喜欢的 蛋糕 食谱 , 反而 的 普通的 瓶装 牛奶 ,

在你最喜欢的蛋糕食谱中，用普通的瓶装牛奶代替

[juːz] [kɑː'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk] [mɪkst] [wɪð] [æn; ən]['iːkwəl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
use Carnation Evaporated Milk mixed with an equal amount of water .
使用 康乃馨 蒸发 牛奶 混合 和 一个 平等的 数量 的 水 .

将雀巢淡奶与等量的水混合使用。

[ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] [wɪl] [gɪv] [juː; jʊ][ə; eɪ]['haɪə(r)] [keɪk] . . . [ə; eɪ] ['laɪtə(r)] ,
This mixture will give you a higher cake . . . a lighter ,
这 混合物 将要 给 你 一个 更高 蛋糕 . . . 一个 打火机 ,

这种混合物会让你的蛋糕更高更蓬松.....更轻盈，

[mɔː(r)]['tendə(r)] [keɪk] ['evri] [taɪm] . . . [ænd; ənd][ə; eɪ] [smuːð] , [mɔː(r)] ['iːvnli] [braʊn] ['sɜːfɪs]
more **tender** **cake** **every** **time** **.** **.** **.** **and** **a** **smooth** **,** **more** **evenly** **browned** **surface**
更多的 投标 蛋糕 每一个 时间 . . . 和 一个 光滑的 , 更多的 均匀地 棕色 表面
[fɔː(r); fə(r)]['aɪsɪŋ] .
for **icing** **.**
为了 糖霜 .

蛋糕每次都更加松软……而且表面光滑，上色更加均匀，便于涂抹糖霜。

[kuːl] [keɪk] ['θʌrəli] [ɒn]['waɪə(r)] [ræk] [bɪ'fɔː(r)]['aɪsɪŋ] . [sɪks]
Cool **cake** **thoroughly** **on** **wire** **rack** **before** **icing** **.** **6**
凉爽的 蛋糕 彻底 在 金属丝 架子 前 糖霜 . 6

蛋糕在冷却架上彻底冷却后再进行装饰。6

[dɪ'zɜːts]
Desserts
甜点

甜点

[fɔː(r); fə(r)] ['hev(ə)nli] ['ʃɜːbət] [ænd; ənd] [wɪpt] [dɪ'zɜːts] , [juːz] [tə'deɪz] [kɑː'neɪʃn] [laɪk] ['wɪpɪŋ]
For **heavenly** **sherbets** **and** **whipped** **desserts** **,** **use** **today's** **Carnation** **like** **whipping**
为了 天上 雪葩 和 鞭打 甜点 , 使用 今天的 康乃馨 喜欢 鞭打
[kriːm] .
cream **.**
奶油 .

想要制作美味的雪葩和奶油甜点，就用今天的雀巢牌鲜奶油吧。

[ˌaɪ 'tiː][hæz; həz][fɑː(r)] [les] [fæt] ['kæləriz] !
It **has** **far** **less** **fat** **calories** **!**
它 有 远的 较少的 胖的 卡路里 !

它的脂肪热量要低得多!

[ðiːz] ['ekstrə] - ['speʃ(ə)l]['resəpɪz][ɑː(r); ə(r)][nɒt]['əʊnli] ['iːzi] [ɒn][ðə; ði] ['bʌdʒɪt] [bʌt; bət] ['iːzi] [ɒn][ðə; ði]
These **extra** **-** **special** **recipes** **are** **not** **only** **easy** **on** **the** **budget** **but** **easy** **on** **the**
这些 额外的 - 特别的 食谱 是 不是 仅有的 简单的 在 这 预算 但 简单的 在 这
['kæləriz] .
calories **.**
卡路里 .

这些特别的食谱不仅经济实惠，而且热量也很低。

[tə'deɪz] [kɑː'neɪʃn] [wɪps] ['iːv(ə)n]['haɪə(r)][ðæn; ðən] [kriːm] !
Today's **Carnation** **whips** **even** **higher** **than** **cream** **!**
今天的 康乃馨 鞭子 甚至 更高 比 奶油 !

今天的雀巢奶油比奶油打发得更高!

[ðiːz] ['resəpɪz][ɑː(r); ə(r)] [ˌgærən'tiːd] [tuː; tə][biː; bi] [laɪt] ,
These **recipes** **are** **guaranteed** **to** **be** **light** **,**
这些 食谱 是 保证 到 是 光 ,

这些食谱保证清淡易做。

['lʌʃəs] [ænd; ənd]['feɪljə(r)] - [pruːf] [wen] [juː; jʊ] [meɪk] [ðem; ðəm] [wɪð] [kɑː'neɪʃn] — [ðə; ði][mɪlk] [ðæt]
luscious **and** **failure** **-** **proof** **when** **you** **make** **them** **with** **Carnation** **—** **the** **milk** **that**
甜美 和 失败 - 证明 什么时候 你 制作 他们 和 康乃馨 — 这 牛奶 那
[dʌz] [wɒt] [kriːm] [kæn; kən][duː; də] ,
does **what** **cream** **can** **do** **,**
做 什么 奶油 能 做 ,

用雀巢奶制作，口感醇厚，绝不会失败——雀巢奶能做到奶油能做到的事。

[wɪð] ½ [ðə; ði][fæt] ['kæləriz] , [ænd; ənd][æt; ət] ½ [ðə; ði][kɒst] .
with **½** **the** **fat** **calories** **,** **and** **at** **½** **the** **cost** **.**
和 ½ 这 胖的 卡路里 , 和 在 ½ 这 成本 .

脂肪含量减半，热量减半，价格也减半。

['i:zi] ['lemən] ['ʃɜ:bət]
Easy **Lemon** **Sherbet**
简单的 柠檬 雪葩

简易柠檬雪葩

[rɪŋz] [ðə; ði] [bel] [fɔ:(r); fə(r)] ['evri] [ə'keɪʒ(ə)n] . . . [melt] [ɪn][jɔ:(r); jə(r)] [maʊθ] “ ['smu:ði] ” . . . .
Rings **the** **bell** **for** **every** **occasion** **.** **.** **.** **melt** **in** **your** **mouth** **“** **smoothie** **”** **.** **.** **.** **.**
戒指 这 钟 为了 每一个 场合 . . . 熔化 在 你的 嘴 “ 冰沙 ” . . . .

适合各种场合……入口即化的“冰沙”……

— [meɪks] [fɔ:r][tu:; tə][sɪks] [s'ɜ:vɪŋz]
— **Makes** **4** **to** **6** **servings**
— 制作 4 到 6 份量

—可供 4 至 6 人食用

1⅔ [kʌps] ([lɑ:dʒ] [kæn; kən]) [ˌʌndaɪ'lu:tɪd; ˌʌndaɪ'lju:tɪd] [kɑ:'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
1⅔ **cups** **(** **large** **can** **)** **undiluted** **Carnation** **Evaporated** **Milk**
1⅔ 杯子 (大的 能) 未稀释的 康乃馨 蒸发 牛奶

1⅔ 杯（大罐）未稀释的雀巢淡奶

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['lemən] [dʒu:s]
2 **tablespoons** **lemon** **juice**
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

½ [kʌp] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)]
½ **cup** **granulated** **sugar**
½ 杯子 颗粒状 糖

半杯砂糖

¾ [kʌp] ([sɪks] - [aʊns] [kæn; kən]) ['frəʊz(ə)n] [ˌlemə'neɪd]
¾ **cup** **(** **6** **-** **ounce** **can** **)** **frozen** **lemonade**
¾ 杯子 (6 - 盎司 能) 冷冻 柠檬水

¾ 杯（6 盎司罐装）冷冻柠檬水

[tʃɪl] [kɑ:'neɪʃn] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [treɪ] [ʌn'tɪl] [sɒft] ['krɪstlz] [fɔ:m] [ə'raʊnd] ['edʒɪz] [ɒv; əv] [treɪ] ([ə'baʊt]
Chill **Carnation** **in** **refrigerator** **tray** **until** **soft** **crystals** **form** **around** **edges** **of** **tray** **(** **about**
寒意 康乃馨 在 冰箱 托盘 直到 柔软的 晶体 形式 大约 边缘 的 托盘 (关于
- [tu:; tə] - ['mɪnɪts]) .
20 **to** **25** **minutes** **)** **.**
- 到 - 分钟) .

将康乃馨放入冰箱托盘中冷藏，直到托盘边缘形成柔软的晶体（约 20 至 25 分钟）。

[wɪp] [ʌn'tɪl] [stɪf] ([ə'baʊt] [ˌtu:'tu:] ['mɪnɪts]) .
Whip **until** **stiff** **(** **about** **2** **minutes** **)** **.**
鞭 直到 僵硬的 (关于 2 分钟) .

搅打至硬挺（约 2 分钟）。

[ˌeɪ di: 'di:] ['lemən] [dʒu:s] [ænd; ənd] [wɪp] [ʌn'tɪl] ['veri] [stɪf] ([ə'baʊt] [ˌtu:'tu:] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)]) .
Add **lemon** **juice** **and** **whip** **until** **very** **stiff** **(** **about** **2** **minutes** **longer** **)** **.**
添加 柠檬 汁 和 鞭 直到 非常 僵硬的 (关于 2 分钟 更长) .

加入柠檬汁，继续搅拌至非常硬挺（大约再搅拌 2 分钟）。

[fəʊld] [ɪn] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['sɔfənd] [ˌlemə'neɪd] .
Fold **in** **granulated** **sugar** **and** **softened** **lemonade** **.**
折叠 在 颗粒状 糖 和 软化 柠檬水 .

拌入砂糖和软化的柠檬水。

[fri:z] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [treɪ] [ʌn'tɪl] [fɜ:m] , ['stɜ:rɪŋ] [ə'keɪʒnəli] .
Freeze **in** **refrigerator** **tray** **until** **firm** **,** **stirring** **occasionally** **.**
冻结 在 冰箱 托盘 直到 公司 , 搅拌 偶尔 .

将托盘放入冰箱冷冻至凝固，期间偶尔搅拌。

['trɒpɪk(ə)l] [friːz]
Tropical **Freeze**
热带 冻结

热带寒流

[nəʊ] [lʌk] ['niːdɪd] . . . [ænd; ənd][dʒʌst] [wɒtʃ] [jɔː(r); jə(r)] [gests] [biːm] . . . .
No **luck** **needed** **.** **.** **.** **and** **just** **watch** **your** **guests** **beam** **.** **.** **.** **.**
不 运气 需要 . . . 和 只是 手表 你的 客人 光束 . . . .

无需运气……只需看着你的客人们脸上洋溢着笑容……

— [meɪks] [fɔːr][tuː; tə][sɪks] [sˈɜːvɪŋz]
— **Makes** **4** **to** **6** **servings**
— 制作 4 到 6 份量

—可供 4 至 6 人食用

1⅔ [kʌps] ([lɑːdʒ] [kæn; kən]) [ˌʌndaɪˈluːtɪd; ˌʌndaɪˈljuːtɪd] [kɑːˈneɪʃn] [ɪˈvæpəreɪtɪd] [mɪlk]
1⅔ **cups** **(** **large** **can** **)** **undiluted** **Carnation** **Evaporated** **Milk**
1⅔ 杯子 (大的 能) 未稀释的 康乃馨 蒸发 牛奶

1⅔ 杯（大罐）未稀释的雀巢淡奶

¼ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]
¼ **cup** **lemon** **juice**
¼ 杯子 柠檬 汁

¼ 杯柠檬汁

½ [kʌp] ['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)]
½ **cup** **granulated** **sugar**
½ 杯子 颗粒状 糖

半杯砂糖

¾ [kʌp] ([sɪks] - [aʊns] [kæn; kən]) ['frəʊz(ə)n] ['ɒrɪndʒ] ['kɒns(ə)ntreɪt]
¾ **cup** **(** **6** **-** **ounce** **can** **)** **frozen** **orange** **concentrate**
¾ 杯子 (6 - 盎司 能) 冷冻 橙子 集中

¾ 杯（6 盎司罐装）冷冻橙汁

[tʃɪl] [kɑːˈneɪʃn] [ɪn][rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] [treɪ] [ʌnˈtɪl] [aɪs] ['krɪstlz] [fɔːm] [əˈraʊnd] ['edʒɪz] [ɒv; əv] [treɪ] ([əˈbaʊt]
Chill **Carnation** **in** **refrigerator** **tray** **until** **ice** **crystals** **form** **around** **edges** **of** **tray** **(** **about**
寒意 康乃馨 在 冰箱 托盘 直到 冰 晶体 形式 大约 边缘 的 托盘 (关于
- [tuː; tə] - ['mɪnɪts]) .
20 **to** **25** **minutes** **)** **.**
- 到 - 分钟) .

将康乃馨茶放入冰箱托盘中冷藏，直到托盘边缘形成冰晶（约 20 至 25 分钟）。

[wɪp] [ʌnˈtɪl] [stɪf] ([əˈbaʊt] [ˌtuːˈtuː] ['mɪnɪts]) ;
Whip **until** **stiff** **(** **about** **2** **minutes** **)** **;**
鞭 直到 僵硬的 (关于 2 分钟) ;

搅打至硬挺（约 2 分钟）;

[ˌeɪ diː ˈdiː] ['lemən] [dʒuːs][ænd; ənd] [wɪp] [ʌnˈtɪl] ['veri] [stɪf] ([əˈbaʊt] [ˌtuːˈtuː] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)]) .
add **lemon** **juice** **and** **whip** **until** **very** **stiff** **(** **about** **2** **minutes** **longer** **)** **.**
添加 柠檬 汁 和 鞭 直到 非常 僵硬的 (关于 2 分钟 更长) .

加入柠檬汁，继续搅拌至非常硬挺（大约再搅拌 2 分钟）。

[fəʊld][ɪn]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['sɔfənd] ['ɒrɪndʒ] ['kɒns(ə)ntreɪt] .
Fold **in** **sugar** **and** **softened** **orange** **concentrate** **.**
折叠 在 糖 和 软化 橙子 集中 .

拌入糖和软化的橙汁浓缩液。

[friːz] [ɪn][rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] [treɪ] [ɔː(r)] ['ʃɜːbət] ['dɪʃɪz] [wʌn][tuː; tə][ˌtuːˈtuː] ['aʊəz] .
Freeze **in** **refrigerator** **tray** **or** **sherbet** **dishes** **1** **to** **2** **hours** **.**
冻结 在 冰箱 托盘 或者 雪葩 菜肴 1 到 2 小时 .

放入冰箱托盘或冰糕碟中冷冻 1 至 2 小时。

['krænbəri] [friːz]
Cranberry **Freeze**
蔓越莓 冻结

蔓越莓冰沙

['hɒlədeɪ] ['feɪvərɪt] [fɔː(r); fə(r)][jɪə(r)] - [raʊnd] ['iːtɪŋ]
Holiday **favorite** **for** **year** **-** **round** **eating**
假期 最喜欢的 为了 年 - 圆形的 吃

节日美食，全年皆宜

— [meɪks] [sɪks][tuː; tə][eit] [sˈɜːvɪŋz]
— **Makes** **6** **to** **8** **servings**
— 制作 6 到 8 份量

—可供 6 至 8 人食用

[wʌn][kʌp][ˌʌndaɪˈluːtɪd; ˌʌndaɪˈljuːtɪd] [kɑːˈneɪʃn] [ɪˈvæpəreɪtɪd] [mɪlk]
1 **cup** **undiluted** **Carnation** **Evaporated** **Milk**
1 杯子 未稀释的 康乃馨 蒸发 牛奶

杯未稀释的雀巢淡奶

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən][dʒuːs]
2 **tablespoons** **lemon** **juice**
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

1½ [kʌps] ([əˈbaʊt] - ['miːdiəm]) [daɪst] [mˈɑːʃmɛlˌəʊz]
1½ **cups** **(** **about** **16** **medium** **)** **diced** **marshmallows**
1½ 杯子 (关于 - 中等的) 切丁 棉花糖

1.5 杯（约 16 个中等大小）切丁棉花糖

[ˌtuːˈtuː][kʌps] ([wʌn][paʊnd][kæn; kən]) [həʊl] ['krænbəri] [sɔːs]
2 **cups** **(** **1** **pound** **can** **)** **whole** **cranberry** **sauce**
2 杯子 (1 磅 能) 所有的 蔓越莓 酱

杯（1 磅罐装）整粒蔓越莓酱

[wʌn][kʌp] [dreɪnd] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l]
1 **cup** **drained** **crushed** **pineapple**
1 杯子 排水 碎 菠萝

杯沥干水分的碎菠萝

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[tʃɪl] [kɑːˈneɪʃn] [ɪn][rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] [treɪ] [ʌnˈtɪl][aɪs] ['krɪstlz] [fɔːm] [əˈraʊnd][ðə; ðɪ] ['edʒɪz] [ɒv; əv] [treɪ] (
Chill **Carnation** **in** **refrigerator** **tray** **until** **ice** **crystals** **form** **around** **the** **edges** **of** **tray** **(**
寒意 康乃馨 在 冰箱 托盘 直到 冰 晶体 形式 大约 这 边缘 的 托盘 (
[əˈbaʊt] - ['mɪnɪts]) .
about **20** **minutes** **)** **.**
关于 - 分钟) .

将康乃馨茶放入冰箱托盘中冷藏，直到托盘边缘形成冰晶（约 20 分钟）。

[wɪp] [ʌnˈtɪl] [stɪf] ([əˈbaʊt][ˌtuːˈtuː] ['mɪnɪts]) .
Whip **until** **stiff** **(** **about** **2** **minutes** **)** **.**
鞭 直到 僵硬的 (关于 2 分钟) .

搅打至硬挺（约 2 分钟）。

[ˌeɪ diː 'diː]['lemən][dʒuːs][ænd; ənd] [wɪp] ['veri] [stɪf] ([əˈbaʊt][ˌtuːˈtuː] ['mɪnɪts] [mɔː(r)]) .
Add **lemon** **juice** **and** **whip** **very** **stiff** **(** **about** **2** **minutes** **more** **)** **.**
添加 柠檬 汁 和 鞭 非常 僵硬的 (关于 2 分钟 更多的) .

加入柠檬汁，继续搅打至非常硬挺（大约再搅打 2 分钟）。

[kəm'baɪn] [m'ɑːʃmɛlˌəʊz] [wɪð] ['krænbəriz] , ['paɪnæp(ə)l] , [ænd; ənd][sɔːlt] .

Combine	**marshmallows**	**with**	**cranberries**	**,**	**pineapple**	**,**	**and**	**salt**	**.**
结合	棉花糖	和	蔓越莓	,	菠萝	,	和	盐	.

将棉花糖与蔓越莓、菠萝和盐混合。

[fəʊld][ɪn] [wɪpt] [kɑː'neɪʃn] .

Fold	**in**	**whipped**	**Carnation**	**.**
折叠	在	鞭打	康乃馨	.

拌入打发的康乃馨奶精。

[friːz] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [treɪ] [ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] ([ə'baʊt][θriː][tuː; tə][fɔːr] ['aʊəz]) . ['sɛvən]

Freeze	**in**	**refrigerator**	**tray**	**until**	**ready**	**to**	**serve**	**(**	**about**	**3**	**to**	**4**	**hours**	**)**	**.**	**7**
冻结	在	冰箱	托盘	直到	准备好	到	服务	(	关于	3	到	4	小时	)	.	7

放入冰箱托盘冷冻，直至食用前（约3至4小时）。7

['tʃɒklət] [mɪnt] [k'rem]

Chocolate	**Mint**	**Creme**
巧克力	薄荷	奶油

巧克力薄荷奶油

— [meɪks] [ə'baʊt][sɪks] [s'ɜːvɪŋz]

—	**Makes**	**about**	**6**	**servings**
—	制作	关于	6	份量

—约可供 6 人食用

⅓ [kʌp][ˌʌndaɪ'luːtɪd; ˌʌndaɪ'ljuːtɪd] [kɑː'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

⅓	**cup**	**undiluted**	**Carnation**	**Evaporated**	**Milk**
⅓	杯子	未稀释的	康乃馨	蒸发	牛奶

⅓ 杯未稀释的雀巢淡奶

[wʌn][kʌp]['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət] ['piːsɪz]

1	**cup**	**semi**	**-**	**sweet**	**chocolate**	**pieces**
1	杯子	半	-	甜的	巧克力	件

杯半甜巧克力碎

1½ [kʌps] ([ə'baʊt] - ['miːdiəm]) [daɪst] [m'ɑːʃmɛlˌəʊz]

1½	**cups**	**(**	**about**	**16**	**medium**	**)**	**diced**	**marshmallows**
1½	杯子	(	关于	-	中等的	)	切丁	棉花糖

1.5 杯（约 16 个中等大小）切丁棉花糖

[ˌtuː'tuː] [eg] [jəʊk]

2	**egg**	**yolks**
2	蛋	蛋黄

2个蛋黄

[wʌn] ['tiːspuːn] ['pepəmɪnt] ['fleɪvərɪŋ]

1	**teaspoon**	**peppermint**	**flavoring**
1	茶匙	薄荷	调味

1茶匙薄荷香精

⅔ [kʌp][ˌʌndaɪ'luːtɪd; ˌʌndaɪ'ljuːtɪd] [kɑː'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

⅔	**cup**	**undiluted**	**Carnation**	**Evaporated**	**Milk**
⅔	杯子	未稀释的	康乃馨	蒸发	牛奶

⅔ 杯未稀释的雀巢淡奶

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs]

1	**tablespoon**	**lemon**	**juice**
1	汤匙	柠檬	汁

1汤匙柠檬汁

[ˌtuː'tuː] [eg] ['waɪts]

2	**egg**	**whites**
2	蛋	白人

2个蛋清

¼ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
¼ cup chopped nuts
¼ 杯子 切碎 坚果

¼ 杯碎坚果

[mɪks] ⅓ [kʌp] [kɑːˈneɪʃn] , [ˈtʃɒklət] [ˈpiːsɪz] [ænd; ənd] [mˈɑːʃmɛlˌəʊz] [ɪn] 1½ - [kwɔːt] [ˈsɔːspən] .
Mix ⅓ cup Carnation , chocolate pieces and marshmallows in 1½ - quart saucepan .
混合 ⅓ 杯子 康乃馨 , 巧克力 件 和 棉花糖 在 1½ - 夸脱 平底锅 .

将 ⅓ 杯雀巢香薰粉、巧克力块和棉花糖放入 1.5 夸脱的平底锅中混合。

[hiːt] [ˈəʊvə(r)] [ˈmiːdiəm] [hiːt] [ʌnˈtɪl] [ˈtʃɒklət] [ænd; ənd] [mˈɑːʃmɛlˌəʊz] [ɑː(r); ə(r)] [ˈmeltɪd] , [ˈstɜːrɪŋ]
Heat over medium heat until chocolate and marshmallows are melted , stirring
热 超过 中等的 热 直到 巧克力 和 棉花糖 是 融化 , 搅拌
[əˈkeɪʒnəli] .
occasionally .
偶尔 .

用中火加热，直到巧克力和棉花糖融化，期间偶尔搅拌。

[biːt] [eg] [jəʊk] [ˈslaɪtli] .
Beat egg yolks slightly .
打 蛋 蛋黄 轻微地 .

将蛋黄稍微搅打一下。

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [ˈtʃɒklət] [ˈmɪkstʃə(r)] .
Add to chocolate mixture .
添加 到 巧克力 混合物 .

加入巧克力混合物中。

[stɜː(r)][ɪn] [ˈpepəmɪnt] [ˈfleɪvərɪŋ] .
Stir in peppermint flavoring .
搅拌 在 薄荷 调味 .

加入薄荷香精。

[kuːl] . [tʃɪl] ⅔ [kʌp] [kɑːˈneɪʃn] [ɪn][rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] [treɪ] [ʌnˈtɪl] [aɪs] [ˈkrɪstlz] [fɔːm] [əˈraʊnd] [ˈedʒɪz] [ɒv; əv]
Cool . Chill ⅔ cup Carnation in refrigerator tray until ice crystals form around edges of
凉爽的 . 寒意 ⅔ 杯子 康乃馨 在 冰箱 托盘 直到 冰 晶体 形式 大约 边缘 的
[treɪ] ,
tray ,
托盘 ,

冷却。将 2/3 杯康乃馨茶倒入冰箱托盘中冷藏，直到托盘边缘形成冰晶。

([əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts]) .
(about 15 minutes) .
(关于 - 分钟) .

(约15分钟)

[wɪp] [ʌnˈtɪl] [stɪf] ([əˈbaʊt][ˌtuːˈtuː] [ˈmɪnɪts]) .
Whip until stiff (about 2 minutes) .
鞭 直到 僵硬的 (关于 2 分钟) .

搅打至硬挺（约 2 分钟）。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈlemən][dʒuːs][ænd; ənd] [wɪp] [ˈveri] [stɪf] ([əˈbaʊt][ˌtuːˈtuː] [ˈmɪnɪts] [lɒŋgə(r)]) .
Add lemon juice and whip very stiff (about 2 minutes longer) .
添加 柠檬 汁 和 鞭 非常 僵硬的 (关于 2 分钟 更长) .

加入柠檬汁，继续搅打至非常硬挺（大约再搅打 2 分钟）。

[biːt] [eg] [ˈwaɪts] [ʌnˈtɪl] [sɒft] [piːks] [fɔːm] .
Beat egg whites until soft peaks form .
打 蛋 白人 直到 柔软的 高峰 形式 .

将蛋白打发至出现软性尖峰。

[fəʊld] [eg] ['waɪts] [ænd; ənd] [wɪpt] [kɑː'neɪʃn] ['ɪntuː] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)] .

Fold	**egg**	**whites**	**and**	**whipped**	**Carnation**	**into**	**chocolate**	**mixture**	**.**
折叠	蛋	白人	和	鞭打	康乃馨	进入	巧克力	混合物	.

将蛋白和打发的雀巢巧克力粉拌入巧克力混合物中。

[spuːn] ['ɪntuː] ['pɑːfeɪ] [ɔː(r)] ['ʃɜːbət] ['glɑːsɪz] .

Spoon	**into**	**parfait**	**or**	**sherbet**	**glasses**	**.**
勺子	进入	芭菲	或者	雪葩	眼镜	.

舀入芭菲杯或雪葩杯中。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [nʌts] .

Garnish	**with**	**nuts**	**.**
装饰	和	坚果	.

撒上坚果碎装饰。

[tʃɪl] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['aʊəz] [ʌn'tɪl] [set] .

Chill	**about**	**2**	**hours**	**until**	**set**	**.**
寒意	关于	2	小时	直到	放	.

冷藏约2小时直至凝固。

['tʃɒklət] ['suːfleɪ]

Chocolate	**Souffle**
巧克力	舒芙蕾

巧克力舒芙蕾

— [meɪks] [fɔːr][tuː; tə][sɪks] [s'ɜːvɪŋz]

—	**Makes**	**4**	**to**	**6**	**servings**
—	制作	4	到	6	份量

—可供 4 至 6 人食用

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]

3	**tablespoons**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**
3	汤匙	全部	-	目的	面粉

3汤匙通用面粉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]

2	**tablespoons**	**butter**
2	汤匙	黄油

2汤匙黄油

[wʌn] [kʌp] [ˌʌndaɪ'luːtɪd; ˌʌndaɪ'ljuːtɪd] [kɑː'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

1	**cup**	**undiluted**	**Carnation**	**Evaporated**	**Milk**
1	杯子	未稀释的	康乃馨	蒸发	牛奶

杯未稀释的雀巢淡奶

[ˌtuː'tuː] [sk'weəz] ([ˌtuː'tuː][ˌəʊ 'zed] .) ['meltɪd] ['bɪtə(r)] ['tʃɒklət]

2	**squares**	**(**	**2**	**oz**	**.**	**)**	**melted**	**bitter**	**chocolate**
2	正方形	(	2	盎司	.	)	融化	苦的	巧克力

2块（2盎司）融化的苦巧克力

½ [kʌp] ['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)]

½	**cup**	**granulated**	**sugar**
½	杯子	颗粒状	糖

半杯砂糖

[θriː] [egz]

3	**eggs**
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[prɪ'peə(r)] [kriːm] [sɔːs] [baɪ] [kəm'baɪnɪŋ] ['flaʊə(r)] [wɪð] ['bʌtə(r)] ['əʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] .

Prepare	**cream**	**sauce**	**by**	**combining**	**flour**	**with**	**butter**	**over**	**low**	**heat**	**.**
准备	奶油	酱	经过	结合	面粉	和	黄油	超过	低的	热	.

将面粉和黄油用小火加热，制成奶油酱。

['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] [kɑː'neɪʃn] .

Gradually	**add**	**Carnation**	**.**
逐步地	添加	康乃馨	.

逐渐加入康乃馨。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] ([ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts]) .

Stir	**constantly**	**until**	**thickened**	**(**	**about**	**5**	**minutes**	**)**	**.**
搅拌	不断地	直到	增稠	(	关于	5	分钟	)	.

不断搅拌至浓稠（约 5 分钟）。

[ˌeɪ diː 'diː] ['meltɪd] ['tʃɒklət] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] .

Add	**melted**	**chocolate**	**and**	**sugar**	**.**
添加	融化	巧克力	和	糖	.

加入融化的巧克力和糖。

['seprət] [egz] .

Separate	**eggs**	**.**
分离	鸡蛋	.

蛋黄和鸡蛋分开。

[biːt] [jəʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] .

Beat	**yolks**	**until**	**thick**	**.**
打	蛋黄	直到	厚的	.

将蛋黄打发至浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['tʃɒklət] [sɔːs] [tuː; tə] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd] [rɪ'tɜːn] [tuː; tə] [sɔːs]

Add	**small**	**amount**	**of**	**chocolate**	**sauce**	**to**	**egg**	**yolks**	**and**	**return**	**to**	**sauce**
添加	小的	数量	的	巧克力	酱	到	蛋	蛋黄	和	返回	到	酱

['mɪkstʃə(r)] ['əʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] .

mixture	**over**	**low**	**heat**	**.**
混合物	超过	低的	热	.

在蛋黄中加入少量巧克力酱，然后用小火将巧克力酱倒回酱汁混合物中加热。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] ([ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts]) .

Stir	**until**	**thickened**	**(**	**about**	**2**	**minutes**	**)**	**.**
搅拌	直到	增稠	(	关于	2	分钟	)	.

搅拌至浓稠（约 2 分钟）。

[biːt] [eg] ['waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] .

Beat	**egg**	**whites**	**until**	**stiff**	**.**
打	蛋	白人	直到	僵硬的	.

蛋白打发至硬性发泡。

[fəʊld] [eg] ['waɪts] [ænd; ənd] [və'nɪlə] ['ɪntuː] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)] .

Fold	**egg**	**whites**	**and**	**vanilla**	**into**	**chocolate**	**mixture**	**.**
折叠	蛋	白人	和	香草	进入	巧克力	混合物	.

将蛋白和香草精拌入巧克力混合物中。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] 1½ - [kwɔːt] ['bʌtəd] ['kæsərəʊl] .

Pour	**into**	**1½**	**-**	**quart**	**buttered**	**casserole**	**.**
倒	进入	1½	-	夸脱	涂黄油的	沙锅	.

倒入1.5夸脱涂抹了黄油的砂锅中。

[pleɪs] [ɪn] [pæn] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)] .

Place	**in**	**pan**	**of**	**hot**	**water**	**.**
地方	在	平底锅	的	热的	水	.

放入热水锅中。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350° [ef] .) [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°**	**F**	**.**	**)**	**about**	**45**	**minutes**	**.**
烤	在	缓和	烤箱	(	350°	F	.	)	关于	-	分钟	.

在中等温度（350°F）下烘烤约 45 分钟。

[sɜːv] [æt; ət][wʌns] .

Serve	**at**	**once**	**.**
服务	在	一次	.

立即食用。

['strɔːbəri] ['eɪndʒl] [keɪk]

Strawberry	**Angel**	**Cake**
草莓	天使	蛋糕

草莓天使蛋糕

— [meɪks] [eit][tuː; tə] - [s'ɜːvɪŋz]

—	**Makes**	**8**	**to**	**10**	**servings**
—	制作	8	到	-	份量

—可供 8 至 10 人食用

[wʌn] [lɑːdʒ] ['eɪndʒl] [fuːd] [keɪk]

1	**large**	**angel**	**food**	**cake**
1	大的	天使	食物	蛋糕

1个大天使蛋糕

[wʌn] ['pækɪdʒ] (- ['aʊnsɪz]) ['frəʊz(ə)n] ['strɔːb(ə)riz]

1	**package**	**(**	**10**	**ounces**	**)**	**frozen**	**strawberries**
1	包裹	(	-	盎司	)	冷冻	草莓

包（10 盎司）冷冻草莓

[dʒuːs][frɒm; frəm] ['strɔːb(ə)riz] [plʌs] ['wɔːtə(r)][tuː; tə] [meɪk] [wʌn][kʌp]

Juice	**from**	**strawberries**	**plus**	**water**	**to**	**make**	**1**	**cup**
汁	从	草莓	加	水	到	制作	1	杯子

草莓汁加水至1杯

[wʌn] ['pækɪdʒ] ([θriː] ['aʊnsɪz]) ['strɔːbəri] - ['fleɪvəd] ['dʒelətɪn]

1	**package**	**(**	**3**	**ounces**	**)**	**strawberry**	**-**	**flavored**	**gelatin**
1	包裹	(	3	盎司	)	草莓	-	调味	明胶

包（3 盎司）草莓味明胶

½ [kʌp] [ˌmɑːʃ'mæləʊ] [wɪp]

½	**cup**	**marshmallow**	**whip**
½	杯子	棉花糖	鞭

半杯棉花糖奶油

[wʌn] [kʌp] [ˌʌndaɪ'luːtɪd; ˌʌndaɪ'ljuːtɪd] [kɑː'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

1	**cup**	**undiluted**	**Carnation**	**Evaporated**	**Milk**
1	杯子	未稀释的	康乃馨	蒸发	牛奶

杯未稀释的雀巢淡奶

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['leмən] [dʒuːs]

2	**tablespoons**	**lemon**	**juice**
2	汤匙	柠檬	汁

2汤匙柠檬汁

[prɪ'peə(r)] [keɪk] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'raʊnd] [keɪk] ¾ [ɪntʃ] [ɪn][frɒm; frəm][ðə; ði]['aʊtə(r)] [edʒ] [ænd; ənd] ½ [ɪntʃ]

Prepare	**cake**	**by**	**cutting**	**around**	**cake**	**¾**	**inch**	**in**	**from**	**the**	**outer**	**edge**	**and**	**½**	**inch**
准备	蛋糕	经过	切割	大约	蛋糕	¾	英寸	在	从	这	外	边缘	和	½	英寸

[ɪn][frɒm; frəm]['sentə(r)] [edʒ] .

in	**from**	**center**	**edge**	**.**
在	从	中心	边缘	.

准备蛋糕时，先从外边缘向内切 ¾ 英寸，再从中心边缘向内切 ½ 英寸。

[kʌt] [tuː; tə] [wɪˈðɪn] [wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv] [ˈbɒtəm] .

Cut	**to**	**within**	**1**	**inch**	**of**	**bottom**	**.**
切	到	之内	1	英寸	的	底部	.

切至距离底部 1 英寸处。

[skuːp] [aʊt] [keɪk] [bɪˈtwiːn] [kʌts] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] .

Scoop	**out**	**cake**	**between**	**cuts**	**with**	**a**	**fork**	**.**
舀	出去	蛋糕	之间	削减	和	一个	叉	.

用叉子将切好的蛋糕挖出来。

[diːˈfrɒst] ['strɔːb(ə)riz] .

Defrost	**strawberries**	**.**
解冻	草莓	.

将草莓解冻。

[dreɪn] [dʒuːs] .

Drain	**juice**	**.**
流走	汁	.

沥干汁液。

[ˌeɪ diː ˈdiː]['wɔːtə(r)][tuː; tə] [meɪk] [wʌn][kʌp]['lɪkwɪd] .

Add	**water**	**to**	**make**	**1**	**cup**	**liquid**	**.**
添加	水	到	制作	1	杯子	液体	.

加水至1杯液体。

[hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .

Heat	**to**	**boiling**	**.**
热	到	沸腾	.

加热至沸腾。

[pleɪs] ['dʒelətɪn][ɪn] [lɑːdʒ] [bəʊl] .

Place	**gelatin**	**in**	**large**	**bowl**	**.**
地方	明胶	在	大的	碗	.

将明胶放入大碗中。

[ˌeɪ diː ˈdiː][hɒt]['lɪkwɪd] .

Add	**hot**	**liquid**	**.**
添加	热的	液体	.

加入热液体。

[stɜː(r)][ʌnˈtɪl] [dɪˈzɒlvd] .

Stir	**until**	**dissolved**	**.**
搅拌	直到	溶解	.

搅拌至完全溶解。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˌmɑːʃˈmæləʊ] [wɪp] .

Add	**marshmallow**	**whip**	**.**
添加	棉花糖	鞭	.

加入棉花糖奶油。

[stɜː(r)][ʌnˈtɪl] ['blendɪd] .

Stir	**until**	**blended**	**.**
搅拌	直到	混合	.

搅拌至混合均匀。

[tʃɪl] [tuː; tə][ðə; ði] [kənˈsɪstənsi] [ɒv; əv] [ʌnˈbiːtn] [eg] [waɪt] .

Chill	**to**	**the**	**consistency**	**of**	**unbeaten**	**egg**	**white**	**.**
寒意	到	这	一致性	的	不败	蛋	白色的	.

冷却至未打发蛋清的稠度。

[tʃɪl] [kɑ:'neɪʃn] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [treɪ] [ʌn'tɪl] [sɒft] ['krɪstlz] [fɔ:m] [ə'raʊnd] ['edʒɪz] ([ə'baʊt] - [tu:; tə] - ['mɪnɪts]) .

Chill	Carnation	in	refrigerator	tray	until	soft	crystals	form	around	edges	(	about	10	to	15	minutes	)	.
寒意	康乃馨	在	冰箱	托盘	直到	柔软的	晶体	形式	大约	边缘	(	关于	-	到	-	分钟	)	.

将康乃馨放入冰箱托盘中冷藏，直到边缘形成柔软的晶体（约 10 至 15 分钟）。

[wɪp] [ʌn'tɪl] [stɪf] ([ə'baʊt] [wʌn] ['mɪnɪt]) .

Whip	until	stiff	(	about	1	minute	)	.
鞭	直到	僵硬的	(	关于	1	分钟	)	.

搅打至硬挺（约1分钟）。

[ˌeɪ di: 'di:] ['lemən] [dʒu:s] [ænd; ənd] [wɪp] [ʌn'tɪl] ['veri] [stɪf] ([ə'baʊt] [ˌtu:'tu:] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)]) .

Add	lemon	juice	and	whip	until	very	stiff	(	about	2	minutes	longer	)	.
添加	柠檬	汁	和	鞭	直到	非常	僵硬的	(	关于	2	分钟	更长	)	.

加入柠檬汁，继续搅拌至非常硬挺（大约再搅拌 2 分钟）。

[fəʊld] ['strɔ:b(ə)riz] [ænd; ənd] [wɪpt] [kɑ:'neɪʃn] ['ɪntu:] [ˌmɑ:ʃ'mæləʊ] ['mɪkstʃə(r)] .

Fold	strawberries	and	whipped	Carnation	into	marshmallow	mixture	.
折叠	草莓	和	鞭打	康乃馨	进入	棉花糖	混合物	.

将草莓和打发的雀巢甜汤拌入棉花糖混合物中。

[fɪl] [keɪk] ['kævəti] [ænd; ənd] [frɒst] [tɒp] [wɪð] ['mɪkstʃə(r)] [tu:] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

Fill	cake	cavity	and	frost	top	with	mixture	too	,	if	desired	.
充满	蛋糕	空腔	和	霜	顶部	和	混合物	也	,	如果	想要的	.

如果需要，也可以将混合物填入蛋糕凹槽并涂抹在蛋糕顶部。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [fɜ:m] ([ə'baʊt] [θri:] ['aʊəz]) .

Chill	until	firm	(	about	3	hours	)	.
寒意	直到	公司	(	关于	3	小时	)	.

冷藏至凝固（约3小时）。

[slaɪs] [ænd; ənd] [sɜ:v] .

Slice	and	serve	.
片	和	服务	.

切片即可食用。

[fri:] !

FREE	!
自由的	!

自由的!

[kɑ:'neɪʃn] ['resəpi] [bʊk]

Carnation	Recipe	Book
康乃馨	食谱	书

康乃馨食谱书

- ['peɪdʒɪz] [ɒv; əv] " ['feɪljə(r)] - [pru:f] ['resəpɪz] " — [mi:t] [ænd; ənd] [fɪʃ] , ['sɔ:sɪz] , [keɪks] , [paɪz] , ['dɪ'zɜ:ts] .

16	pages	of	"	Failure	-	Proof	Recipes	"	—	meat	and	fish	,	sauces	,	cakes	,	pies	,	desserts	.
-	页面	的	"	失败	-	证明	食谱	"	—	肉	和	鱼	,	酱汁	,	蛋糕	,	馅饼	,	甜点	.

16 页"零失败食谱"——肉类和鱼类、酱汁、蛋糕、馅饼、甜点。

[fʊl] - ['kʌlə(r)] [ɪˌlʌs'treʃən] .

Full	-	color	illustrations	.
满的	-	颜色	插图	.

全彩插图。

[fɔː(r); fə(r)][jɔː(r); jə(r)] [friː] ['kɒpi] , [send][jɔː(r); jə(r)] [neɪm] [ænd; ənd] [ə'dres] [tuː; tə] :

For	your	FREE	copy	,	send	your	name	and	address	to	:
为了	你的	自由的	复制	,	发送	你的	姓名	和	地址	到	:

如需免费获取副本，请将您的姓名和地址发送至：

[kɑː'neɪʃn] ['kʌmpəni]

Carnation	Company
康乃馨	公司

康乃馨公司

[dept] . [ˌpiː 'es] - -

Dept	.	PS	-	34
部门	.	PS	-	-

PS-34部门

[lɔːs] ['ændʒələs] - , California8

Los	Angeles	19	,	California8
洛杉矶	洛杉矶	-	,	California8

加利福尼亚州洛杉矶 19 号

[friː] !

FREE	!
自由的	!

自由的!

['mɒd(ə)n] [rɪ'vaɪzd] [ɪ'dɪʃ(ə)n] [ðv; əv]

MODERN	REVISED	EDITION	OF
现代的	修改	版	的

现代修订版

“ [juː; jʊ][ænd; ənd][jɔː(r); jə(r)] [kən'tentɪd] ['beɪbi]

“	YOU	AND	YOUR	CONTENTED	BABY
“	你	和	你的	满足	婴儿

你和你快乐的宝宝

” - ['ɪləstreɪtɪd] ['peɪdʒɪz][ðv; əv] [ɔː'θɒrətətɪv] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] ['kʌvərɪŋ] ['priː] - ['neɪt(ə)l][ænd; ənd][pəʊst] -

”	32	illustrated	pages	of	authoritative	information	covering	pre	-	natal	and	post	-
”	-	插图	页面	的	权威性	信息	覆盖	预	-	出生	和	邮政	-

['neɪt(ə)l][keə(r)] .

natal	care	.
出生	关心	.

“32页图文并茂的权威信息，涵盖产前和产后护理。”

[dʒʌst][send][ə; eɪ]['pəʊstkɑːd] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)] [neɪm] [ænd; ənd] [ə'dres] [tuː; tə] : [kɑː'neɪʃn] ['kʌmpəni] ,

Just	send	a	postcard	with	your	name	and	address	to	:	Carnation	Company	,
只是	发送	一个	明信片	和	你的	姓名	和	地址	到	:	康乃馨	公司	,

[dept] . [ˌpiː 'es] - - ,

Dept	.	PS	-	33	,
部门	.	PS	-	-	,

只需将写有您的姓名和地址的明信片寄到：康乃馨公司，PS-33部门，

[lɔːs] ['ændʒələs] - , [ˌkælə'fɔːniə] .

Los	Angeles	19	,	California	.
洛杉矶	洛杉矶	-	,	加利福尼亚州	.

加利福尼亚州洛杉矶 19。

[fʌn] [tuː; tə] [kʊk] [bʊk]

FUN	TO	COOK	BOOK
乐趣	到	厨师	书

趣味烹饪书

-	['peɪdʒɪz][ɒv; əv]	[fʌn]	-	[fɪld]	['resəpɪz]	,	[ɪ'speʃəli]	['rɪt(ə)n]	[fɔː(r); fə(r)][g'ɜːlz]	['sɛvən]	-	-	.
48	**pages**	**of**	**fun**	**-**	**filled**	**recipes**	**,**	**especially**	**written**	**for**	**girls**	**7**	**-**	**14**	**.**
-	页面	的	乐趣	-	已填	食谱	,	尤其	书面	为了	女孩们	7	-	-	.

48 页充满乐趣的食谱，专为 7-14 岁的女孩编写。

[hɑːd]	“	[stænd]	-	[ʌp]	”	['kʌvəz]	,	[bɪg][klɪə(r)]	['prɪntɪŋ]	,	[braɪt]	['pɪktʃəz]	[θruː'aʊt]	.
Hard	**“**	**stand**	**-**	**up**	**”**	**covers**	**,**	**big**	**clear**	**printing**	**,**	**bright**	**pictures**	**throughout**	**.**
难的	“	站立	-	向上	”	封面	,	大的	清除	印刷	,	明亮的	图片	自始至终	.

硬质“立式”封面，大而清晰的印刷，通篇色彩鲜艳的图片。

[dʒʌst][send]	25¢	[ɪn][kɔɪn]	[tuː; tə]	[kɑː'neɪʃn]	['kʌmpəni]	,	[dept]	.	[ˌpiː 'es]	-	-	,	[lɔːs]	['ændʒələs]	-	,	['kælɪf]
Just	**send**	**25¢**	**in**	**coin**	**to**	**Carnation**	**Company**	**,**	**Dept**	**.**	**PS**	**-**	**32**	**,**	**Los**	**Angeles**	**19**	**,**	**Calif**
只是	发送	25¢	在	硬币	到	康乃馨	公司	,	部门	.	PS	-	-	,	洛杉矶	洛杉矶	-	,	加州
.																			
:																			
·																			

只需将 25 美分的硬币寄往 Carnation Company, Dept. PS-32, Los Angeles 19, Calif.

[kɑː'neɪʃn]	[ɪ'væpəreɪtɪd]	[mɪlk]
Carnation	**EVAPORATED**	**MILK**
康乃馨	蒸发	牛奶

雀巢淡奶

[ðə; ði]	[mɪlk]	[juː; jʊ]	[kæn; kən]	[juːz]	[laɪk]	[kriːm]	—	[wɪð]	½	[ðə; ði]	[fæt]	['kæləriz]
the	**milk**	**you**	**can**	**use**	**like**	**cream**	**—**	**with**	**½**	**the**	**fat**	**calories**
这	牛奶	你	能	使用	喜欢	奶油	—	和	½	这	胖的	卡路里

这种牛奶可以像奶油一样使用——脂肪热量只有奶油的一半

[-]	[nəʊts]
Transcriber's	**Notes**
转录员的	笔记

转录者注释

['saɪləntli]	[kə'rektɪd]	[ə; eɪ]	[fjuː]	['taipəus]	.
Silently	**corrected**	**a**	**few**	**typos**	**.**
默默	已更正	一个	很少	拼写错误	.

默默地改正了几处拼写错误。

[rɪ'teɪnd]	[ˌpʌblɪ'keɪʃn]	[ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n]	[frɒm; frəm]	[ðə; ði]	['prɪntɪd]	[ɪ'dɪʃ(ə)n]	:	[ðɪs]	['iːbuk]	[ɪz]	['pʌblɪk]	-
Retained	**publication**	**information**	**from**	**the**	**printed**	**edition**	**:**	**this**	**eBook**	**is**	**public**	**-**
保留	发布	信息	从	这	打印	版	:	这	电子书	是	民众	-

[də'meɪn]	[ɪn]	[ðə; ði]	['kʌntri]	[ɒv; əv]	[ˌpʌblɪ'keɪʃn]	.
domain	**in**	**the**	**country**	**of**	**publication**	**.**
领域	在	这	国家	的	发布	.

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn]	[ðə; ði]	[tekst]	['vɜːʃ(ə)nz]	['əʊnli]	,	[tekst]	[ɪn]	[ɪ'tælɪks]	[ɪz]	[diː'lɪmɪtɪd]	[baɪ]	_	[ˌʌndə'skɔːz]	_	.
In	**the**	**text**	**versions**	**only**	**,**	**text**	**in**	**italics**	**is**	**delimited**	**by**	**_**	**underscores**	**_**	**.**
在	这	文本	版本	仅有的	,	文本	在	斜体	是	分隔符	经过	_	下划线	_	.

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神